

Beaune 1^{er} Cru « Les Aigrots » 2007

Domaine de Montille

COULEUR :	Blanc
CEPAGE	Chardonnay
MILLESIME :	2007
SURFACE :	0.44 Hectare
PRODUCTION :	240 caisses (12x750 ml)
% VENDANGE ENTIERE :	-
% FUTS NEUFS :	10%
ALCOOL :	12.5% VOL
PH :	3.19



L'appellation

Le cœur de la cité beaunoise bat au rythme du vin. Blottie au cœur d'une des vignobles les plus prestigieux, la capitale des vins de Bourgogne est une des plus grandes appellations : 410 hectares plantés majoritairement en pinot noir, dont 42 climats classés en Premier Cru. Mais les blancs de l'AOC Beaune n'ont pas pour autant à rougir.

Situé au sud de l'appellation à une altitude considérable de 250 mètres et à deux pas de la célèbre parcelle du "Clos des Mouches", les "Aigrots" bénéficie d'un terroir exceptionnel, où le chardonnay donne le meilleur de lui-même.

Les vins, le style

Le domaine de Montille est connu pour produire des vins d'une grande pureté aromatique, en privilégiant toujours l'équilibre et l'élégance plutôt que la puissance ou l'extraction. Les vins sont une expression classique de la Bourgogne, produit de manière la plus naturelle possible et disposant d'une capacité de garde impressionnante car nous pensons que seul le temps révèle les Grands Vins. Le style actuel du domaine reste fidèle au naturel et au classicisme reconnus dans les vins d'Hubert dont certains millésimes demandaient beaucoup de patience, mais Etienne s'attache à apporter dans les rouges plus d'ouverture dans le bouquet, et plus de soyeux et onctuosité dans les textures sans compromettre la capacité de garde des vins. Le domaine est connu avec quelques autres en Bourgogne (Arlot, DRC, Dujac, Leroy, etc..) pour vinifier de manière régulière en laissant une proportion importante de vendanges entières qui est déterminée chaque année pour chaque cuvée.

Entre autres facteurs, la qualité et la présence de fer des argiles confère à ce cru une puissance et une distinction incomparable en Côte de Beaune. Vin puissant, racé, complet, il s'exprime avec une dimension supplémentaire dans toutes ses composantes que ce soit la complexité, la profondeur, ou la longévité.

Culture de la vigne

Le Domaine pratique la culture biologique depuis 1995 et est entré depuis 2010 dans un processus de certification Ecocert. Dès 2005 la biodynamie est venue compléter ces pratiques respectueuses des sols et du vivant.

Le millésime

Pour nous qui aimons les vins frais et toniques avec des degrés d'alcool bas et des bonnes acidités, une maturité aromatique et phénolique aboutie, nous attendions ce millésime depuis longtemps ! Les mois chauds et secs d'avril et mai laissait augurer des vendanges très précoces, fin août, mais le temps change, fraîcheur et pluie s'installent et perdurent durant l'été. Il nous faut alors repousser la date de vendanges, car c'était, comme souvent, une des clefs de la réussite du millésime et il ne fallait pas se précipiter. Nous avons commencé la toute fin d'août avec les rouges, interrompu pendant quelques jours et repris avec les blancs.

2007 représente tout ce nous aimons dans les grands vins blancs : de la grâce, une minéralité exacerbée et beaucoup de retenue.

Notes de dégustation

(2005 was the first vintage). A very fresh, pure and high-toned nose of white flower, peach and understated citrus notes complements the racy, mineral-infused and punchy flavors that possess fine detail and I particularly like the finishing vibrancy of the tangy finale. Give this a year or two in the cellar first. 2011+

Allen MEADOWS – BURGHOUND

Bright lemon-yellow color. Sexy aromas of clove and ginger; seems less primary than the 2008 version (but fresher than the 2006). Broad, supple and sweet, with a firm edge of minerality, but could use a bit more intensity and precision.

Stephen TANZER