

DOMAINE de MONTILLE



Saint-Aubin 1er Cru En Remilly

2021

Couleur blanc

Cépage chardonnay

Surface 1.70 ha

Production 5 540

Part de fûts neufs 15%

Alcool 13%

L'appellation

Situé juste derrière le Montrachet, à mi coteau, en sortie de combe, exposé plein sud sur un sol peu profond et caillouteux, le Saint-Aubin 1er Cru "En Remilly" bénéficie d'une situation privilégiée. C'est le meilleur cru de l'AOC Saint-Aubin avec les « Murgers des dents de chien ». Le nom « Remilly » viendrait du nom d'un propriétaire Romain appelé Romilius. Une partie importante de cette vigne de 1,70 ha, vieille plus de 70 ans, est remarquable et sert à produire notre sélection massale. Le vin, un de nos préférés au domaine, résulte d'un équilibre entre le caractère généreux puissant de l'exposition plein sud et cette retenue, minérale, tendue, du sol peu profond et pierreux.

Le vin et le style

Après un léger débourage, les moûts sont entonnés en fûts principalement de 600 litres et aussi de 228 L où se déroule la fermentation alcoolique et malolactique. Nous utilisons environ 5 à 20 % de fûts neufs avec des bois provenant essentiellement de l'Allier, en chauffe longue et légère. Le premier soutirage a lieu après environ une année d'élevage sous bois pour commencer alors la seconde phase (4 à 6 mois) en cuve inox afin de garder fraîcheur et tension au vin.

Culture de la vigne

Le domaine pratique la viticulture biologique depuis 1995. Dès 2005 la biodynamie est venue compléter ces

pratiques respectueuses des sols et du vivant. Nos vins sont certifiés Ecocert.

Le millésime

Le millésime 2021 a très tôt fait parler de lui en raison de la terrible vague de gel qui s'est abattue sur le vignoble entre le 6 et le 8 avril 2021. Les températures sont descendues jusqu'à -8°C dans certaines parcelles, impactant irrémédiablement le volume de récolte. La vigne a poursuivi timidement son développement avec un retard de maturité qui s'est installé en été, notamment en