

# DOMAINE de MONTILLE



## Puligny-Montrachet 1er Cru Les Folatières

2021

**Couleur** blanc

**Cépage** chardonnay

**Surface** 0.52 ha

**Production** 1 560

**Part de fûts neufs** 30%

**Alcool** 12,5%

### L'appellation

« Folatières » vient du français ancien « Foletière » « lieu hanté par les follets », êtres de légende, lutins d'une grâce vive et légère. L'imagination populaire voyait des follets danser. Le climat est vaste et n'est pas homogène, nous avons le privilège que notre vigne de 0,52 ha soit placée au cœur du cru, à mi-coteau avec deux prestigieux voisins de chaque cotés (Domaines Leflaive et Leroy). La qualité de ce terroir, mi calcaire, mi argileux, nous laisse penser que c'est un des trois meilleurs 1er Cru de Puligny avec « Le Cailleret » et « Les Pucelles ».

### Le vin et le style

Après un léger débouillage, 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  $-8^{\circ}\text{C}$  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 raison de basses températures et d'importantes