

DOMAINE de MONTILLE



Chassagne Montrachet

2020

Couleur blanc
Cépage chardonnay
Surface 0.67 ha
Production 5 200
Part de fûts neufs 10%
Alcool 13%

L'appellation

Notre Chassagne-Montrachet provient de deux lieux dits, « Champs Derrières » et « Les Houillères ». Ce dernier, situé à la limite de la commune de Puligny, en contrebas du Bâtard-Montrachet, sur un sol mi calcaire donne une minéralité, une finesse inhabituelle ainsi qu'une tension qui le rapproche peut-être plus des vins de Puligny que ceux plus opulents et miellés de Chassagne.

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 2020 a été caractérisé par une grande précocité, depuis le débourrement jusqu'aux vendanges. L'hiver est relativement doux avec un épisode glacial courant février. Mi-mars, la France se confine et le beau temps s'installe durablement. Très vite, on attend une récolte abondante mais les grosses chaleurs de l'été couplées à une pluviométrie en dessous des moyennes de saison provoquent un léger stress hydrique hétérogène, reflet à la fois du changement climatique et de la diversité des terroirs bourguignons.

Finalement, au domaine, la récolte est légèrement