DOMAINE de MONTILLE

Meursault 1er Cru Les Porusots

2020

Couleur blanc
Cépage chardonnay
Surface 0.63 ha
Production 3 500 bouteilles
Part de fûts neufs 30%
Alcool 13%

L'appellation
« Porusot » est le diminutif de Porroux que l'on trouve dans le nom du lieu-dit Les Porroux, une forme régionale qui signifie « les lieux pierreux », du latin Petrosa « lieux pierreux, endroits rocailleux ». Effectivement, le terrain des Porusots, à Meursault, est couvert d'un cailloutis important. Notre vigne de 0,63 ha trouve repose sur des marnes calcaires et un cailloutis calcaire. Elle gagne à être vendangée très tôt pour garder une certaine tension. Situé à côté des fameuses « Genevrières », il livre un vin quelque peu exotique par nature, c'est pourquoi nous utilisons peu de fûts neufs.

Le vin et le style
Après un léger débourbage, 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 fraicheur 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.

Note de dégustation
Poli, ample, et généreux en attaque, précis et plus dense en finale.

Note : 93 – Garde : 2025-35+
Sarah Marsh, The World of Fine Wine, Mars 2022