

Monthélie 2017

Encadré par ses voisins prestigieux, Volnay, Auxey-Duresses et Meursault, Monthélie s'affirme au fil des ans. Le détour par ce petit village pittoresque est devenu incontournable pour l'amateur de crus de qualité.



DÉGUSTATION

La robe est jaune pâle brillante. Le nez vous séduira avec ses arômes subtils de chèvrefeuille, de pomme verte, associés à des notes d'agrumes. Au palais, le vin est acidulé et révèle une belle minéralité agrémentée de notes beurrées en fin de bouche.

ORIGINE

Monthélie constitue l'une des plus petites appellations de la Côte de Beaune avec seulement 120 ha de vignes plantées dont la minuscule production de Chardonnay 7,5 ha. L'altitude est d'environ 280 mètres avec une pente importante et une exposition sud-est qui confèrent aux raisins une excellente maturité chaque année. Les terres sont ici des terres dites blanches, peu calcaires qui confèrent au vin finesse et subtilité. Notre approvisionnement provient de parcelles situées en haut de coteau.

VITICULTURE

Cépage : chardonnay
Type de sol : majoritairement calcaire.
Exposition : est
Surface du contrat : 0,2113 ha
Taille de la vigne : Guyot
Rendements de la vigne : 50 hL/ha
Age moyen de la vigne : 40 ans.

VINIFICATION

Récolte : 11 septembre 2017.
Vendanges manuelles. Premier tri à la vigne, second sur table de tri à la réception de la vendange.
En cuverie : pressurage doux en grappes entières pendant 2h30. La température du moût est descendue à 12 °C. Le moût est ensuite mis directement en fûts de 450L sans débourage pour conserver le maximum de lies.
Fermentation en levures indigènes très longue (environ 10 mois) pour plus de complexité et de fraîcheur.



JEAN-CLAUDE BOISSET

Monthélie 2017

Encadré par ses voisins prestigieux, Volnay, Auxey-Duresses et Meursault, Monthélie s'affirme au fil des ans. Le détour par ce petit village pittoresque est devenu incontournable pour l'amateur de crus de qualité.



ELEVAGE

Elevage : 20 mois sans soutirage, pas de bâtonnage pour accentuer le caractère minéral du vin, 30% fûts neufs.
Futaille : bois d'origine française avec une chauffe très longue à basse température pour un boisé subtil et délicat.

MISE EN BOUTEILLE

Date et conditions : en mai 2019, vin filtré mais non collé.
Nombre de bouteilles : 1 520.

MILLÉSIME

2017, finesse
Un cycle végétatif perturbé : hiver très froid, gel de printemps tardif mais des conditions optimales pour une floraison rapide, puis grêle et sécheresse estivale. Des vendanges début septembre, sous le soleil, et après des années de vaches maigres le vignoble était couvert de grappes abondantes, avec des disparités significatives de maturité entre les blancs et les rouges, et les deux côtes qui a nécessité un tri rigoureux.
Garde : 6 à 10 ans.



JEAN-CLAUDE BOISSET