



MONTHELIE PREMIER CRU « Pillot » monopole
2015

Intemporelle... plantée en 1920 et toujours ardente
Incroyable... la grâce de ses ceps nouveaux qui défient le temps
Infinie... son alchimie née d'un fruit généreux, gras, équilibré

Vignoble et travail de la vigne

Cépage : 100 % chardonnay

Nom de la parcelle	Surface en production (Ha)	Date de plantation	Exposition	Porte greffe
« Pillot »	0.4698	1920	Est-Sud-Est	Clone sélection massale

Taille en Guyot

Enherbement naturel

Travaux manuels (taille, sarmentage, épamprage, ébourgeonnage, rognage, effeuillage)

Travail du sol mécanique en surface pour gérer l'enherbement

Vendanges

Vendanges manuelles.

Raisins transportés par caisse de 30 Kgs, triés à la cuverie sur table vibrante et tapis roulant.

Le 4 Septembre 2015. Beau et frais

Rendement de 29 Hl/Ha

Vinifications

Pressurage à la réception de la vendange avec un pressoir en bois vertical, mise en fûts bourguignons directement.

05/10/2015 : unification et re-mise en fûts bourguignons

14/06/2016 : fermentation malolactique terminée

16/09/2016 : soutirage sans aération

13/03/2017 : filtration sur plaques

Mise en bouteilles

Effectuée par gravité le 21/03/2017

Degré alcoolique final : 12.1 % vol.

S02 libre : 39 mg/L S02 total : 141 mg/L CO2 : 1.04 mg/L

Commentaires dégustation du 20 Décembre 2017

Le nez est élégant, floral (fleur blanche).

La bouche est ample, pleine, complexe sur des notes d'amande grillée, frangipane, noix de cajou. L'équilibre est déjà presque parfait. En rétro-olfaction, on retrouve des notes toastées (galette des rois tiède), une toute petite amertume (pamplemousse).

A attendre

Conseils de service et de dégustation

Vous apprécierez ce vin à une température de service de 11 à 14°C, à l'apéritif, mais aussi pour accompagner des poissons, des viandes blanches ainsi que certains fromages tels que comté, chèvre... Et si vous avez la patience, laissez-le s'épanouir en cave quelques années.