



MONTHELIE PREMIER CRU « Sur la Velle » 2011

Vignoble et travail de la vigne

Cépage : 100 % pinot noir

Assemblage de 4 parcelles

Nom de la parcelle	Surface en production (Ha)	Date de plantation	Exposition	Porte greffe
« Velle droite »	0.8801	1960	Sud	3309 Clone massale de l'exploitation
« Velle gauche »	0.7000	1997	Sud	161-49 Clone Volnay, Epenots, et massale de l'exploitation
« Eventail »	0.5106	1980	Sud	Riparia Gloire et S04 Clone lycée viticole de Beaune
« Bas de la Velle »	0.5089	1990	Sud	101-14 Clone 13-114-115 et massale de l'exploitation

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.

Les 30 et 31 Août 2011.

Rendement de 33.6 Hl/Ha

Vinifications

Encuvage sous bois jusqu'à la fin de la fermentation.

14/09/2011 : mise en fûts bourguignons

14/12/2011 : fin de la fermentation malolactique

23/05/2012 : soutirage pour une première unification

25/04/2013 : soutirage sans aération et filtration au kieselguhr

Mise en bouteilles

Effectuée par gravité le 21/04/2013

Degré alcoolique final : 13.1 % vol.

S02 libre : 16 mg/L S02 total : 57 mg/L CO2 : 0.80g/L

Commentaires dégustation du 11 Décembre 2013

Le nez est puissant, intense avec une belle attaque sur des fruits à noyaux, du réglisse.

On retrouve en bouche cette ampleur avec des tanins fondus mais imposants, une touche minérale et un peu de sucrosité.

Vin à fort potentiel de garde qui manque encore à ce jour d'un peu d'équilibre pour être apprécié à sa juste valeur.

Conseils de service et de dégustation

Vous l'apprécierez à une température idéale de service de 16 à 18°C.

Jeune, il sera encore meilleur s'il est carafé. Sa finesse et ses saveurs fruitées gagneront en complexité en vieillissant.

Il accompagne délicieusement les viandes rouges avec ou sans sauce, ainsi que certains fromages crémeux ou à pâte molle.