



MONTHELIE PREMIER CRU « Sur la Velle » 2008

Vignoble et travail de la vigne



Pinot noir



3 Ha



1960/1980
1984/1990/1997



Sud



3309, 161-49,
Riparia, SO4

Taille en Guyot

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

Travail du sol mécanique en surface pour gérer l'enherbement naturel

Vendanges

Vendanges manuelles.

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

Les 27 et 28 Septembre 2008

Rendement de 15 Hl/Ha

Vinifications

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

Octobre 2008 : mise en fûts bourguignons

Juin 2009 : fin de la fermentation malolactique

Mai 2010 : soutirage sans aération et filtration au kieselguhr

Mise en bouteilles

Effectuée par gravité en Mai 2010

Degré alcoolique final : 12.2 % vol.

SO² libre : 29 mg/L

SO² total : 84 mg/L

CO² : 0.65 g/L

Commentaires dégustation de Novembre 2020

Un premier nez un peu discret, mais qui évolue rapidement sur des arômes de fruits rouges, soupe de fraises avec des notes vanillées, de réglisse et un peu boisé.

Les tannins en bouche sont fondus, élégants et bien intégrés. L'attaque est franche et gourmande avec une finale agréable et charmeuse.



MONTHELIE PREMIER CRU « Sur la Velle » 2011

Vignoble et travail de la vigne



Pinot noir



3 Ha



1960/1980
1984/1990/1997



Sud



3309, 161-49,
Riparia, SO4

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 Kg, triés à la cuverie sur table vibrante et tapis roulant.

Les 30 et 31 Août 2011

Rendement de 33.60 Hl/Ha

Vinifications

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

Septembre 2011 : mise en fûts bourguignons

Décembre 2011 : fin de la fermentation malolactique

Août 2012 : soutirage pour une première unification

Avril 2013 : soutirage sans aération et filtration au kieselguhr

Mise en bouteilles

Effectuée par gravité en Avril 2013

Degré alcoolique final : 13.1 % vol.

SO² libre : 16 mg/L

SO² total : 57 mg/L

CO² : 0.80 g/L

Commentaires dégustation de 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.



MONTHELIE PREMIER CRU « Sur la Velle » 2014

Vignoble et travail de la vigne



Pinot noir



3 Ha



1960/1980
1984/1990/1997



Sud



3309, 161-49,
Riparia, SO4

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 Kg, triés à la cuverie sur table vibrante et tapis roulant.

Les 19, 20 et 21 Septembre

Rendement de 28 Hl/Ha

Vinifications

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

Octobre 2014 : mise en fûts bourguignons

Août 2015 : fin de la fermentation malolactique

Avril 2016 : soutirage pour une première unification

Mai 2016 : soutirage sans aération et filtration au kieselguhr

Mise en bouteilles

Effectuée par gravité en Mai 2016

Degré alcoolique final : 12.3 % vol.

SO² libre : 25 mg/L

SO² total : 72 mg/L

CO² : 0.82 g/L

Commentaires dégustation de Décembre 2016

Le nez, sur des notes de fruits rouges, est discret mais prometteur.

La bouche est veloutée sur des tanins soyeux. La structure est imposante mais délicate.

Richesse et équilibre permettent à ce vin un beau potentiel de garde.