



MONTHELIE Village 2004

Vignoble et travail de la vigne



Pinot noir



2.17 Ha



1972, 1985,
1976, 1984



Sud-Est
Sud



Riparia Gloire, SO4
115 et sélections
massales

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.

Vinifications

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

Mise en fûts bourguignons

Fermentation malolactique

Soutirage sans aération et filtration au kieselguhr

Mise en bouteilles

Effectuée par gravité en Mars 2006

Degré alcoolique final : 13 % vol.

Commentaires dégustation de Novembre 2020

Au nez, vous retrouverez des notes torréfiées, grillées, sur le fruit (eau de vie de cerise).

Les tanins présents en entrée de bouche sont tempérés par une légère rondeur.



MONTHELIE Village 2007

Vignoble et travail de la vigne



Pinot noir



2.17 Ha



1972, 1985,
1976, 1984



Sud-Est
Sud



Riparia Gloire, SO4
115 et sélections
massales

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.

Du 5 au 8 Septembre 2007

Rendement : 30 HI/Ha

Vinifications

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

Septembre 2007 : mise en fûts bourguignons

Février 2008 : fin de la fermentation malolactique

Avril 2009 : soutirage sans aération et filtration au kieselguhr

Mise en bouteilles

Effectuée par gravité en Mai 2009

Degré alcoolique final : 12.7 % vol.

SO² libre : 22 mg/L

SO² total : 77 mg/L

CO² : 0.92 g/L

Commentaires dégustation de Novembre 2020

Un premier nez légèrement fumé, puis tout en délicatesse sur des notes de cassis. En bouche, l'attaque est vineuse, sur des tanins bien présents ce qui donne du volume.



MONTHELIE Village 2011

Vignoble et travail de la vigne



Pinot noir



2.17 Ha



1972, 1985,
1976, 1984



Sud-Est
Sud



Riparia Gloire, SO4
115 et sélections
massales

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.

30 Août 2011

Rendement : 26 Hl/Ha

Vinifications

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

Septembre 2011 : mise en fûts bourguignons

Décembre 2012 : fin de la fermentation malolactique

Avril 2013 : soutirage sans aération et filtration au kieselguhr

Mise en bouteilles

Effectuée par gravité en Avril 2013

Degré alcoolique final : 12.9 % vol.

SO² libre : 15 mg/L

SO² total : 58 mg/L

CO² : 0.83 g/L

Commentaires dégustation de Novembre 2020

Le nez est assez complexe et apporte des arômes de réglisse, de chocolat, de fraise et de grenadine.

La bouche est dense, soyeuse, fine sur des notes légèrement épicées et de griottes. Les tanins qui étaient bien marqués se sont fondus.