



MONTHELIE PREMIER CRU « Sur la Velle » 2004

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

Rendement de Hl/Ha

Vinifications

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

Octobre 2004 : mise en fûts bourguignons

Novembre 2005 : fin de la fermentation malolactique

Avril 2006 : soutirage sans aération et filtration au kieselguhr

Mise en bouteilles

Effectuée par gravité en Avril 2006

Degré alcoolique final : 13 % vol.

SO² libre : 34 mg/L

SO² total : 116 mg/L

CO² : 0.99 g/L

Commentaires dégustation de Novembre 2020

Sa couleur légèrement tuilée est la marque d'une évolution tout à fait normale.

Le nez est expressif, plutôt subtil, on ressent une pointe de fumé très agréable, presque tabac.

En bouche, une sensation assez agréable type calcaire pierreux faisant croire à un sol caillouteux.

Les tanins s'arrondissent et le vin prend de l'ampleur, il devient gourmand.

Il est très important de le carafer 2h avant la dégustation pour qu'il donne tout son potentiel.



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 » 2012

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 24 et 25 Septembre, sous la pluie !

Rendement de 5 Hl/Ha (dû à la grêle)

Vinifications

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

Octobre 2012 : mise en fûts bourguignons

Août 2013 : fin de la fermentation malolactique

Août 2013 : soutirage pour une première unification

Mars 2014 : soutirage sans aération et filtration au kieselguhr

Mise en bouteilles

Effectuée par gravité en Mars 2014

Degré alcoolique final : 12.7 % vol.

SO² libre : 19 mg/L

SO² total : 67 mg/L

CO² : 0.56 g/L

Commentaires dégustation de Janvier 2015

Une expression aromatique très complexe, épices douces, sucrées, cannelles et fruits noirs.

La trame gustative est très concentrée à dominante structurale. Les tanins sont fermes, bien équilibrés avec une bonne richesse phénolique.