



MONTHELIE PREMIER CRU « Sur la Velle »

Les fiches techniques

(Cliquez sur le millésime qui vous intéresse)

2004

2007

2008

2011

2013

2014

2015

2017



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 » 2007

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.

Du 5 au 8 Septembre 2007

Rendement de Hl/Ha

Vinifications

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

Septembre 2007 : mise en fûts bourguignons

Juillet 2008 : fin de la fermentation malolactique

Avril 2009 : soutirage sans aération et filtration au kieselguhr

Mise en bouteilles

Effectuée par gravité en Avril 2009

Degré alcoolique final : 13 % vol.

SO² libre : 27 mg/L SO² total : 80 mg/L

Commentaires dégustation de Novembre 2020

Le nez est intense, complexe qui a bien évolué durant ces dernières années. Des tanins présents en bouche, avec une douce pointe d'amertume qui conduit vers une belle puissance.



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 » 2013

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 6 et 7 Septembre 2013

Rendement de 13.28 Hl/Ha (dû à la grêle)

Vinifications

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

Septembre 2013 : mise en fûts bourguignons

Août 2014 : fin de la fermentation malolactique

Janvier 2015 : soutirage pour une première unification

Avril 2015 : soutirage sans aération et filtration au kieselguhr

Mise en bouteilles

Effectuée par gravité en Avril 2015

Degré alcoolique final : 12.2 % vol.

SO² libre : 31 mg/L

SO² total : 83 mg/L

CO² : 0.77 g/L

Commentaires dégustation de Janvier 2016

Sous une robe limpide et intense se dessine un bon équilibre global.

Au nez se dégage des fragrances de pivoine, de fruits rouges. Il a besoin d'aération.

La structure de la bouche est franche, puissante sur des tanins bien présents, enveloppants et parfaitement achevés offrant une rondeur et un équilibre intéressant.

La rétro olfaction confirme une douce persistance.



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.



MONTHELIE PREMIER CRU « Sur la Velle » 2015

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 8 et 9 Septembre 2015

Rendement de 25.80 Hl/Ha

Vinifications

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

Septembre 2015 : mise en fûts bourguignons

Septembre 2016: fin de la fermentation malolactique

Mai 2016 : soutirage pour une première unification

Avril 2017 : soutirage sans aération et filtration au kieselguhr

Mise en bouteilles

Effectuée par gravité en Avril 2017

Degré alcoolique final : 14 % vol.

SO² libre : 22 mg/L

SO² total : 64 mg/L

CO² : 0.67 g/L

Commentaires dégustation de Décembre 2017

Sous une robe limpide et intense se dessine un bon équilibre global.

Le nez est encore assez fermé sur du fruit bien mûr, un peu épicé.

Les tanins en bouche sont mordants, puissants. Le support acide est présent.



MONTHELIE PREMIER CRU « Sur la Velle » 2017

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 9, 10 et 11 Septembre 2017.

Rendement de 47.5 Hl/Ha

Vinifications

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

Août 2017 : mise en fûts bourguignons

Août 2018 : fin de la fermentation malolactique

Août 2018 : soutirage pour une première unification

Mai 2019 : soutirage sans aération et filtration au kieselguhr

Mise en bouteilles

Effectuée par gravité en Mai 2019

Degré alcoolique final : 13.6 % vol.

SO² libre : 11 mg/L SO² total : 44 mg/L

Commentaires dégustation de Décembre 2019

Robe rouge rubis, limpide. Le nez s'ouvre sur des notes torréfiées et de fruits noirs. La bouche est ample, dense, juteuse, gourmande et craquante. Les tanins sont bien présents, ils doivent atteindre plus de maturité. Très belle longueur en bouche.