



MONTHELIE Village
Les fiches techniques
(Cliquez sur le millésime qui vous intéresse)

2004

2006

2007

2008

2011

2015

2017



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 2006

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.

Les 23, 24 et 26 Septembre 2006.

Vinifications

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

Octobre 2006 : mise en fûts bourguignons

Février 2007 : fin de la fermentation malolactique

Février 2008 : soutirage sans aération et filtration au kieselguhr

Mise en bouteilles

Effectuée par gravité en Février 2008

Degré alcoolique final : 12.8 % vol.

SO² libre : 21 mg/L

SO² total : 97 mg/L

CO² : 0.88 g/L

Commentaires dégustation de Novembre 2020

Le nez livre des notes fumées, de fruits frais et de pruneaux.

La bouche est gourmande, enveloppante, avec un beau support acide. Les tanins sont présents, fondus et doux. Après des débuts timides, le fruit et la complexité forment un bel équilibre.



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 2008

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.

Les 26 et 27 Septembre Septembre 2008

Rendement : 20 HI/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 : 12.7 % vol.

SO² libre : 34 mg/L

SO² total : 91 mg/L

CO² : 0.58 g/L

Commentaires dégustation de Novembre 2020

Le nez nécessite une bonne aération pour s'affirmer. Les tanins sont encore serrés, l'acidité présente.

La bouche est sur des notes de fruits rouges, griottes et groseilles, la finale est agréable.



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.



MONTHELIE Village 2015

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.

Les 7 et 8 septembre 2015

Rendement : 19.5 HI/Ha

Vinifications

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

Septembre 2015 : mise en fûts bourguignons

Août 2016 : fin de la fermentation malolactique

Avril 2017 : soutirage sans aération et filtration au kieselguhr

Mise en bouteilles

Effectuée par gravité en Avril 2017

Degré alcoolique final : 14.1 % vol.

SO² libre : 9 mg/L

SO² total : 40 mg/L

CO² : 0.69 g/L

Commentaires dégustation de Décembre 2017

La robe présente une teinte franche avec des reflets sur la jeunesse. Derrière un rouge d'une intensité profonde le nez est élégant sur des fruits frais comme la fraise. L'attaque en bouche est belle, croquante, les tanins sont ronds sur des notes de réglisse, de poivre. On retrouve une belle salinité en fin de bouche, un bon équilibre tanins/acidité.



MONTHELIE Village 2017

Vignoble et travail de la vigne



Pinot noir



0.88 Ha



1972



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.

Le 4 Septembre 2017. Temps beaux, raisins sains.

Rendement de 37.6 Hl/Ha

Vinifications

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

Août 2017 : mise en fûts bourguignons

Février 2018 : début de la fermentation malolactique

Juillet 2018 : fin de la fermentation malolactique

Août 2018 : soutirage pour une première unification

Mars 2019 : soutirage sans aération et filtration au kieselguhr

Mise en bouteilles

Effectuée par gravité en Mars 2019

Degré alcoolique final : 13.5 % vol.

SO² libre : 16 mg/L

SO² total : 47 mg/L

CO² : 0.66 g/L

Commentaires dégustation de Décembre 2019

Beau rouge intense que ce pinot noir. Le nez s'ouvre sur des notes fruitées, de noyau, d'amande et après quelques instants de faire mûres. La bouche est tendre, très légèrement fumée avec un soupçon d'amertume. La trame gustative est agréable, bonne persistance sur des tanins pas encore assez fondus.

Attendre encore un peu.