



RULLY PREMIER CRU « Preaux » 2017

Vignoble et travail de la vigne



Pinot noir



1.93 Ha



1985/1986/1997



Est-Sud-Est



Riparia Gloire, Clone
113.114.115,
Massale de
l'exploitation
Clone 37

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

Les 2,7 et 8 Septembre 2017. Ondées, éclaircies, couverts... temps mitigés mais raisins sains !

Rendement de 28.5 Hl/Ha

Vinifications

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

Septembre 2017 : mise en fûts bourguignons

Aout 2018 : fin de la fermentation malolactique

Aout 2018 : soutirage pour une première unification

Novembre 2018 : soutirage sans aération et filtration au kieselguhr

Mise en bouteilles

Effectuée par gravité Novembre 2018

Degré alcoolique final : 13.8 % vol.

SO² libre : 20 mg/L

SO² total : 45 mg/L

CO² : 0.85 g/L

Commentaires dégustation de Décembre 2019

Robe rouge rubis éclatant et d'une belle intensité.

Le nez est flatteur sur des notes légèrement café/grillé, cerises noires, croquantes.

Belle acidité d'entrée de bouche, agréable et fluide, on retrouve le croquant, la gourmandise d'un pinot.

Les tanins présents sont bien intégrés, délicats et fins.

Malgré un beau potentiel de garde, ce vin est à partager sans modération, entre amis pour un repas plaisir.



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 Kgs, 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.



MONTHELIE PREMIER CRU 2016

Vignoble et travail de la vigne



Pinot noir



5.8 Ha



De 1960 à 2011



Sud, Est et Sud-
Est



Riparia Gloire
420-A, SO4,
101-14...

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

Le 27 Septembre 2016.

Rendement de 5 Hl/Ha (dû à la grêle)

Vinifications

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

Octobre 2016 : mise en fûts bourguignons

Juillet 2017 : fin de la fermentation malolactique

Septembre 2017 : soutirage pour une première unification

Mai 2018 : soutirage sans aération et filtration au kieselguhr

Mise en bouteilles

Effectuée par gravité en Mai 2018

Degré alcoolique final : 13.1 % vol.

SO² total : 39 mg/L

Commentaires

En raison de la faible récolte due aux gelées, pour le millésime 2016 nous avons regroupé tous nos Climats de l'Appellation Monthelie dans une même cuvée.



MONTHELIE PREMIER CRU « L'Instant » 2017

Vignoble et travail de la vigne



Pinot noir



1.05 Ha



1976/1984/2011



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 Kgs, 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.

Septembre 2017 : mise en fûts bourguignons

Décembre 2017 : 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 : 14 % vol.

SO² libre : 19 mg/L

SO² total : 53 mg/L

Commentaires dégustation de Décembre 2019

Robe rubis, brillante. Nez encore timide sur des notes épicées, fumées de noyau. Belle entrée en bouche, réglissée, croquante sur de la griotte. Tanins intégrés, bien extraits, de belle qualité et de belle maturité.



MONTHELIE PREMIER CRU « Clou des Chênes » 2017

Vignoble et travail de la vigne



Pinot noir



0.92 Ha



1988/1991



Sud



Riparia Gloire
420-A

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

Le 10 Septembre 2017.

Rendement de 31.80 Hl/Ha

Vinifications

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

Septembre 2017 : mise en fûts bourguignons

Aout 2016 : fin de la fermentation malolactique

Août 2016 : soutirage pour une première unification

Mars 2017 : soutirage sans aération et filtration au kieselguhr

Mise en bouteilles

Effectuée par gravité en Mars 2017

Degré alcoolique final : % vol.

SO² libre : 14 mg/L

SO² total : 42 mg/L

CO² : 0.55 g/L

Commentaires dégustation de Décembre 2019

Robe intense d'un bel éclat. Le nez est bien présent, profond, légèrement confituré/grillé sur des notes de pâte de fruit au cassis ou fraise, un peu épicé. La bouche est suave, ample sur des notes de réglisse. Les tanins sont ronds et bien évolués.



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 Kgs, 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.