



GRANDS VINS DE BOURGOGNE

# MONTHELIE 1ER CRU

## FICHES TECHNIQUES VERSION FRANÇAISE

(CLIQUEZ SUR LE MILLESIME DE VOTRE CHOIX)

MILLESIME  
2016

MILLESIME  
2017

MILLESIME  
2018

## TECHNICAL SPECIFICATION ENGLISH VERSION

(CLICK ON THE VINTAGE OF YOUR CHOICE)

VINTAGE  
2016

VINTAGE  
2017

VINTAGE  
2018



GRANDS VINS DE BOURGOGNE

# MONTHELIE 1<sup>ER</sup> CRU

**CÉPAGE :** 100% Pinot noir

**EXPOSITION :** Sud-Est, Sud

## PARCELLE

**Climats** « Clou des Chênes », « Sur la Velle », « Riotte »...

Surface : 5.8 hectares plantés entre 1960 et 2011

Porte greffe : Riparia Gloire, 420-A, SO4, 101-14...

## VINIFICATION ET ELEVAGE

Vendanges manuelles le 27 Septembre. Rendement : 5 HI/Ha

En raison du gel de 2016 qui a nous a fait perdre environ 80 % de la récolte, tous les Climats de l'Appellation Monthelie 1<sup>er</sup> Cru sont dans une seule et même bouteille.

Vinification en cuve bois pendant toute la fermentation alcoolique.

Pressurage au pressoir vertical en bois, mise en fûts pour la fermentation malolactique.

Elevage en fûts pendant 18 mois.

## MISE EN BOUTEILLES

En Mai 2018 par gravité | Degré final : 13.1 % vol.

SO<sup>2</sup> libre : mg/L | SO<sup>2</sup> total : 39 mg/L | CO<sup>2</sup> : g/L

## COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION



## CONSEILS DE SERVICE ET DE DEGUSTATION

Service : 16°C-18°C

Carafage : juste avant le service

Viandes : viandes rouges avec ou sans sauces, lapins, charcuteries...

Poissons : dos de cabillaud au jus de veau, rouget en croûte...

Fromages : fromages crémeux, Cantal...



GRANDS VINS DE BOURGOGNE

# MONTHELIE 1<sup>ER</sup> CRU

“L’Instant”

**CÉPAGE :** 100% Pinot noir

**EXPOSITION :** Sud-Est, Sud

## PARCELLE

**Climats** « Les Barbières », « les Riottes », « Le Cas Rougeot »

Surface : 0.87 hectares plantés en 1976, 1984, 2011

Porte greffe : Riparia Gloire, SO4, selections massales

## VINIFICATION ET ELEVAGE

Vendanges manuelles le 4 Septembre. Rendement : 38 Hl/Ha

Raisins transportés par caisse de 30 Kg, triés à la vigne et à la cuverie.

Vinification en cuve bois pendant toute la fermentation alcoolique.

Pressurage au pressoir vertical en bois, mise en fûts pour la fermentation malolactique.

Elevage en fûts et foudre pendant 18 mois.

## MISE EN BOUTEILLES

En Mars 2019 par gravité | Degré final : 14 % vol.

SO<sup>2</sup> libre : 19 mg/L | SO<sup>2</sup> total : 53 mg/L | CO<sup>2</sup> : 0.64 g/L

## COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION (Décembre 2019)

La robe est rouge rubis, brillante. Le nez est encore timide sur des notes épicées, fumées de noyau.

Une belle entrée en bouche, réglissée, croquante sur de la griotte.

Les tanins sont bien intégrés, bien extraits avec une belle qualité de maturité.

## CONSEILS DE SERVICE ET DE DEGUSTATION

Service : 16°C-18°C

Carafage : non

Viandes : viandes rouges avec ou sans sauces, lapins, charcuteries...

Poissons : dos de cabillaud au jus de veau, rouget en croûte....

Fromages : fromages crémeux, Cantal...





GRANDS VINS DE BOURGOGNE

# MONTHELIE 1<sup>ER</sup> CRU

“L’Improbable”

**CÉPAGE** : 100% Pinot noir

**EXPOSITION** : Sud-Est, Sud

## PARCELLE

**Climats** « Les Barbières », « les Riottes », « Le Cas Rougeot »

Surface : 0.87 hectares plantés en 1976, 1984, 2011

Porte greffe : Riparia Gloire, SO4, selections massales

## VINIFICATION ET ELEVAGE

Vendanges manuelles le 31 Août. Rendement : 29 Hl/Ha

Raisins transportés par caisse de 30 Kg, triés à la vigne et à la cuverie.

Vinification en cuve bois pendant toute la fermentation alcoolique.

Pressurage au pressoir vertical en bois, mise en fûts pour la fermentation malolactique.

Elevage en fûts et foudre pendant 18 mois.

## MISE EN BOUTEILLES

En Avril 2020 par gravité | Degré final : 14 % vol.

SO<sup>2</sup> libre : 28 mg/L | SO<sup>2</sup> total : 68 mg/L | CO<sup>2</sup> : 0.54 g/L

## COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION (Décembre 2020)

Quelle puissance au nez ! Complexe, expressif, sur des fruits cuits à maturité.

En bouche, les tanins sont agréables sur des notes de réglisse. Ils apportent une belle structure et une certaine assise.

La fin de bouche est longue et riche.

*Un vin d'avenir par excellence !*

## CONSEILS DE SERVICE ET DE DEGUSTATION

Service : 16°C-18°C

Carafage : non

Viandes : viandes rouges avec ou sans sauces, lapins, charcuteries...

Poissons : dos de cabillaud au jus de veau, rouget en croûte....

Fromages : fromages crémeux, Cantal...







GRANDS VINS DE BOURGOGNE

# MONTHELIE 1<sup>ER</sup> CRU

**GRAPE VARIETY:** 100% Pinot noir

**EXPOSURE:** Southeast, South

## PARCEL

**Climats** « Sur la Velle », « Clou des Chênes », « Riottes »...

Surface: 5.8 hectares planted between 1960 and 2011

Rootstock: Riparia Gloire, 420-A, SO4, 101-14C...

## WINE-MAKING AND MATURING

Manuel harvest on September 27<sup>th</sup> Yield: 5 Hl/Ha

Because to the frost of 2016 which caused us to lose about 80% of the harvest, all the "Climats" of the Appellation Monthelie 1er Cru are in the same bottle. Grapes transported in 30 Kg boxes, sorted in the vineyard and in the winery.

Wine-making in wooden vats for the alcoholic fermentation.

Pressing in a wooden vertical press.

Maturing and malolactic fermentation in oak casks for 18 months.

## ESTATE BOTTLED

In Mai 2018 2017 by gravity | Final degree: 13.1 % vol.

SO<sup>2</sup> free: mg/L | SO<sup>2</sup> total: 39 mg/L | CO<sup>2</sup>: g/L

## TASTING COMMENTS

## SERVING AND TASTING ADVICE

Serving: 16°C-18°C

Carafe: just before the service

Meats: red meats with or without sauces, rabbits, delicatessen...

Fish: cod back with veal juice, red mullet in a crust...

Cheeses: creamy cheeses, Cantal...





VINTAGE

2017

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

# MONTHELIE 1<sup>ER</sup> CRU

“L’Instant”

**GRAPE VARIETY:** 100% Pinot noir

**EXPOSURE:** Southeast, South

## PARCEL

**Climats** « Riottes, « les Barbières », « Cas Rougeot »

Surface: 0.87 hectares planted in 1976, 1984, 2011

Rootstock: Riparia Gloire, SO4, selections massales...

## WINE-MAKING AND MATURING

Manuel harvest on September 4<sup>th</sup> Yield: 38 Hl/Ha

Grapes transported in 30 Kg boxes, sorted in the vineyard and in the winery.

Wine-making in wooden vats for the alcoholic fermentation.

Pressing in a wooden vertical press.

Maturing and malolactic fermentation in oak casks for 18 months.

## ESTATE BOTTLED

In Mars 2019 by gravity | Final degree: 14 % vol.

SO<sup>2</sup> free: 19 mg/L | SO<sup>2</sup> total: 53 mg/L | CO<sup>2</sup>: 0.64 g/L

## TASTING COMMENTS (December 2019)

The dress is ruby red, brilliant.

The nose is still shy on spicy, smoky core notes.

A beautiful entry in mouth, liquorice, crunchy on morello cherry.

The tannins are well integrated, well extracted with a beautiful quality of maturity.

## SERVING AND TASTING ADVICE

Serving: 16°C-18°C

Carafe: no

Meats: red meats with or without sauces, rabbits, delicatessen...

Fish: cod back with veal juice, red mullet in a crust...

Cheeses: creamy cheeses, Cantal...





VINTAGE

2018

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

# MONTHELIE 1<sup>ER</sup> CRU

“L’Improbable”

**GRAPE VARIETY:** 100% Pinot noir

**EXPOSURE:** Southeast, South

## PARCEL

**Climats** « Riottes, « les Barbières », « Cas Rougeot »

Surface: 0.87 hectares planted in 1976, 1984, 2011

Rootstock: Riparia Gloire, SO4, selections massales...

## WINE-MAKING AND MATURING

Manuel harvest on August 31<sup>th</sup> Yield: 29 Hl/Ha

Grapes transported in 30 Kg boxes, sorted in the vineyard and in the winery.

Wine-making in wooden vats for the alcoholic fermentation.

Pressing in a wooden vertical press.

Maturing and malolactic fermentation in oak casks for 18 months.

## ESTATE BOTTLED

In April 2020 by gravity | Final degree: 14 % vol.

SO<sup>2</sup> free: 28 mg/L | SO<sup>2</sup> total: 68 mg/L | CO<sup>2</sup>: 0.54 g/L

## TASTING COMMENTS (December 2020)

What power to the nose !

Complex, expressive, on ripe cooked fruits.

In the mouth, the tannins are pleasant with hints of liquorice.

They bring a nice structure and a certain foundation.

The finish is long and rich.

*A wine of the future “par excellence” !*

## SERVING AND TASTING ADVICE

Serving: 16°C-18°C

Carafe: no

Meats: red meats with or without sauces, rabbits, delicatessen...

Fish: cod back with veal juice, red mullet in a crust...

Cheeses: creamy cheeses, Cantal...

