



GRANDS VINS DE BOURGOGNE

MONTHELIE 1ER CRU

“Sur la Velle“

FICHES TECHNIQUES VERSION FRANÇAISE

(CLIQUEZ SUR LE MILLESIME DE VOTRE CHOIX)

MILLESIME
2013

MILLESIME
2014

MILLESIME
2015

MILLESIME
2017

MILLESIME
2018

MILLESIME
2019

TECHNICAL SPECIFICATION ENGLISH VERSION

(CLICK ON THE VINTAGE OF YOUR CHOICE)

VINTAGE
2013

VINTAGE
2014

VINTAGE
2015

VINTAGE
2017

VINTAGE
2018

VINTAGE
2019



GRANDS VINS DE BOURGOGNE

MONTHELIE 1^{ER} CRU

“Clou des Chênes”

CÉPAGE : 100% Pinot noir

EXPOSITION : Sud

PARCELLE

Climat « Clou des Chênes »

Surface : 0.92 hectares plantés en 1988 et 1991

Porte greffe : Riparia Gloire, 420-A

VINIFICATION ET ELEVAGE

Vendanges manuelles le 7 Septembre. Rendement : 17 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 pendant 18 mois.

MISE EN BOUTEILLES

En Avril 2015 par gravité | Degré final : 12.3 % vol.

SO² libre : 21 mg/L | SO² total : 94 mg/L | CO² : 0.67 g/L

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION (Janvier 2016)

La robe est d'une belle intensité colorante.

Le nez se profile sur une délicate expression du fruit rouge assez mûr, de la poire, du réglisse.

L'attaque en bouche est explosive, franche et souple à la fois. La présence de l'acidité accompagne la longueur en bouche et la finale.

Les tanins sont un peu trop présents et demandent un peu de temps.

La rétro-olfaction est douce et suave.

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^{ER} CRU

“Clou des Chênes”

CÉPAGE : 100% Pinot noir

EXPOSITION : Sud

PARCELLE

Climat « Clou des Chênes »

Surface : 0.92 hectares plantés en 1988 et 1991

Porte greffe : Riparia Gloire, 420-A

VINIFICATION ET ELEVAGE

Vendanges manuelles le 21 Septembre. Rendement : 35 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 pendant 18 mois.

MISE EN BOUTEILLES

En Mai 2016 par gravité | Degré final : 12.9 % vol.

SO² libre : 23 mg/L | SO² total : 69 mg/L | CO² : 0.73 g/L

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION (Décembre 2016)

Le nez présente des notes de griottes et un subtil mentholé.

Les tanins sont bien extraits sur des touches réglissées.

Ce vin possède une structure et une longueur en bouche qui le propulse vers un beau potentiel de garde.

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^{ER} CRU

“Clou des Chênes”

CÉPAGE : 100% Pinot noir

EXPOSITION : Sud

PARCELLE

Climat « Clou des Chênes »

Surface : 0.92 hectares plantés en 1988 et 1991

Porte greffe : Riparia Gloire, 420-A

VINIFICATION ET ELEVAGE

Vendanges manuelles le 10 Septembre. Rendement : 32 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 pendant 18 mois.

MISE EN BOUTEILLES

En Mai 2017 par gravité | Degré final : 14 % vol.

SO² libre : 14 mg/L | SO² total : 42 mg/L | CO² : 0.55 g/L

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION (Décembre 2017)

La robe présente une belle intensité colorante.

Le nez s'ouvre sur des notes de cassis, de cerise avec une pointe vanillée et une finale chocolatée, épicée.

Les tanins en bouche sont déjà très ronds. Il y a une belle maturité phénolique, de la matière et un volume qui donnent à ce vin une belle complexité.

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^{ER} CRU

“Clou des Chênes”

CÉPAGE : 100% Pinot noir

EXPOSITION : Sud

PARCELLE

Climat « Clou des Chênes »

Surface : 0.92 hectares plantés en 1988 et 1991

Porte greffe : Riparia Gloire, 420-A

VINIFICATION ET ELEVAGE

Vendanges manuelles le 10. Rendement : 32 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 pendant 18 mois.

MISE EN BOUTEILLES

En Mai 2019 par gravité | Degré final : 14.2 % vol.

SO² libre : 22 mg/L | SO² total : 60 mg/L | CO² : 0.68 g/L

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION (Décembre 2019)

La robe est intense et d'un bel éclat.

Le nez est bien présent, profond et légèrement confituré/grillé avec des notes de pâte de fruit au cassis ou aux fraises.

La bouche est suave, ample sur des notes de réglisse.

Les tanins sont ronds et bien évolués.

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^{ER} CRU

“Clou des Chênes”

CÉPAGE : 100% Pinot noir

EXPOSITION : Sud

PARCELLE

Climat « Clou des Chênes »

Surface : 0.92 hectares plantés en 1988 et 1991

Porte greffe : Riparia Gloire, 420-A

VINIFICATION ET ELEVAGE

Vendanges manuelles les 3 et 4 Septembre. Rendement : 35 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 pendant 18 mois.

MISE EN BOUTEILLES

En Avril 2020 par gravité | Degré final : 14.5 % vol.

SO² libre : 18 mg/L | SO² total : 65 mg/L | CO² : 0.46 g/L

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION (Décembre 2020)

Le nez d'abord discret, révèle de la puissance et de la complexité. Ce vin impose de la patience pour dévoiler tout son potentiel aromatique.

La bouche est explosive, délicate et très équilibrée.

Les tanins sont présents, riches et suaves, un vin qui explose en bouche.

Un grand potentiel de garde.



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^{ER} CRU

“Clou des Chênes”

CÉPAGE : 100% Pinot noir

EXPOSITION : Sud

PARCELLE

Climat « Clou des Chênes »

Surface : 0.92 hectares plantés en 1988 et 1991

Porte greffe : Riparia Gloire, 420-A

VINIFICATION ET ELEVAGE

Vendanges manuelles le 25 Septembre. Rendement : 23 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 pendant 18 mois.

MISE EN BOUTEILLES

En Avril 2021 par gravité | Degré final : 14.6 % vol.

SO² libre : mg/L | SO² total : 58 mg/L | CO² : 0.44 g/L

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION (Janvier 2022)

Une robe magnifique, intense. Le premier nez demande une petite aération qui divulguera des arômes de fruits rouges, noyaux de cerises.

En bouche, les tanins sont présents mais fondus, ce qui offrent une belle longueur tout en délicatesse. La sucrosité donne une finale très agréable et un joli gras.

Un vin qui demande à s'ouvrir. Très beau potentiel de garde.

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...





VINTAGE

2013

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

MONTHELIE 1^{ER} CRU

“Clou des Chênes”

GRAPE VARIETY: 100% Pinot noir

EXPOSURE: South

PARCEL

Climat « Clou des Chênes »

Surface: 0.92 hectares planted in 1988 and 1991

Rootstock: Riparia Gloire, 420-A

WINE-MAKING AND MATURING

Manuel harvest on September 7th. Yield: 17 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 2015 by gravity | Final degree: 12.3 % vol.

SO² free: 21 mg/L | SO² total: 94 mg/L | CO²: 0.67 g/L

TASTING COMMENTS *(January 2016)*

The dress is of a beautiful coloring intensity.

The nose has a delicate expression of ripe pep fruit, pear and liquorice.

The attack in the mouth is explosive, franck and supple at the same time.

The presence of acidity accompanies the length in the mouth and the finish.

The tannins are a little too present and require a little time.

The retro-olfaction is sweet and suave.

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

2014

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

MONTHELIE 1^{ER} CRU

“Clou des Chênes”

GRAPE VARIETY: 100% Pinot noir

EXPOSURE: South

PARCEL

Climat « Clou des Chênes »

Surface: 0.92 hectares planted in 1988 and 1991

Rootstock: Riparia Gloire, 420-A

WINE-MAKING AND MATURING

Manuel harvest on September 21st Yield: 35 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 May 2016 by gravity | Final degree: 12.9 % vol.

SO² free: 23 mg/L | SO² total: 69 mg/L | CO²: 0.73 g/L

TASTING COMMENTS *(December 2016)*

The nose presents notes of morello cherries and a subtle mentholated note.

The tannins are well extracted with a touch of liquorice.

This wine has a structure and a length in the mouth which propels it towards a good ageing potential.

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

2015

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

MONTHELIE 1^{ER} CRU

“Clou des Chênes”

GRAPE VARIETY: 100% Pinot noir

EXPOSURE: South

PARCEL

Climat « Clou des Chênes »

Surface: 0.92 hectares planted in 1988 and 1991

Rootstock: Riparia Gloire, 420-A

WINE-MAKING AND MATURING

Manuel harvest on September 10th Yield: 32 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 May 2017 by gravity | Final degree: 14 % vol.

SO² free: 14 mg/L | SO² total: 42 mg/L | CO²: 0.55 g/L

TASTING COMMENTS *(December 2017)*

The dress presents a beautiful color intensity.

The nose opens on notes of blackcurrant, cherry with a hint of vanilla and a chocolate, spicy finish.

The tannins in the mouth are already very round. There is a beautiful phenolic maturity, substance and volume which give this wine a beautiful complexity.

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^{ER} CRU

“Clou des Chênes”

GRAPE VARIETY: 100% Pinot noir

EXPOSURE: South

PARCEL

Climat « Clou des Chênes »

Surface: 0.92 hectares planted in 1988 and 1991

Rootstock: Riparia Gloire, 420-A

WINE-MAKING AND MATURING

Manuel harvest on September 10th Yield: 52 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 May 2019 by gravity | Final degree: 14.2 % vol.

SO² free: 22 mg/L | SO² total: 60 mg/L | CO²: 0.68 g/L

TASTING COMMENTS *(December 2019)*

The color is intense and of a beautiful brightness.

The nose is very present, deep and slightly jammy/grilled with notes of blackcurrant or strawberry fruit paste.

The palate is smooth, ample with hints of liquorice.

The tannins are round and well developed.

2017 is a vintage that we can largely appreciate right away, but don't hesitate to keep it also for a few years.

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...





GRANDS VINS DE BOURGOGNE

MONTHELIE 1^{ER} CRU

“Clou des Chênes”

GRAPE VARIETY: 100% Pinot noir

EXPOSURE: South

PARCEL

Climat « Clou des Chênes »

Surface: 0.92 hectares planted in 1988 and 1991

Rootstock: Riparia Gloire, 420-A

WINE-MAKING AND MATURING

Manuel harvest on September 3th and 4th Yield: 35 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: 14.5 % vol.

SO² free: 18 mg/L | SO² total: 65 mg/L | CO²: 0.46 g/L

TASTING COMMENTS *(December 2020)*

The nose, a shade reserved at the start, soon shows its power and complexity : this wine demands patience to show its full aromatic potential.

In the mouth, the wine is explosive, yet is delicate and well-balanced.

The tannins express nicely : they are rich and mellow.

This is a wine that is beautifully full of flavour.

It also has great potential for laying down.

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

2019

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

MONTHELIE 1^{ER} CRU

“Clou des Chênes”

GRAPE VARIETY: 100% Pinot noir

EXPOSURE: South

PARCEL

Climat « Clou des Chênes »

Surface: 0.92 hectares planted in 1988 and 1991

Rootstock: Riparia Gloire, 420-A

WINE-MAKING AND MATURING

Manuel harvest on September 25th Yield: 23 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 2021 by gravity | Final degree: 14.6 % vol.

SO² free: mg/L | SO² total: 58 mg/L | CO²: 0.44 g/L

TASTING COMMENTS (January 2022)

A magnificent, intense robe. The first nose requires a little airing which will reveal aromas of red fruits, cherry pits. In mouth, the tannins are present but melted, which offer a beautiful length all in delicacy. The sweetness gives a very pleasant finish and a nice fatness.

A wine that needs to open up. Very good ageing potential.

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...

