



GRANDS VINS DE BOURGOGNE

MONTHELIE 1ER CRU

“Sur la Velle“

FICHES TECHNIQUES

VERSION FRANÇAISE

(CLIQUEZ SUR LE MILLESIME DE VOTRE CHOIX)

MILLESIME

2004

MILLESIME

2011

MILLESIME

2012

MILLESIME

2013

MILLESIME

2014

MILLESIME

2015

MILLESIME

2017

MILLESIME

2018

MILLESIME

2019

TECHNICAL SPECIFICATION

ENGLISH VERSION

(CLICK ON THE VINTAGE OF YOUR CHOICE)

VINTAGE

2004

VINTAGE

2011

VINTAGE

2012

VINTAGE

2013

VINTAGE

2014

VINTAGE

2015

VINTAGE

2017

VINTAGE

2018

VINTAGE

2019



GRANDS VINS DE BOURGOGNE

MONTHELIE 1^{ER} CRU

“Sur la Velle“

CÉPAGE : 100% Pinot noir

EXPOSITION : Sud

PARCELLE

Climat « Sur la Velle »

Surface : 3 hectares plantés en 1960, 1980, 1984, 1990, 1997

Porte greffe : 3309C, 16149C, Riparia, SO4

VINIFICATION ET ELEVAGE

Vendanges manuelles

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 2006 par gravité | Degré final : 13 % vol.

SO² libre : 34 mg/L | SO² total : 116 mg/L | CO² : 0.99 g/L

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION (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 croise à un sol caillouteux.

Les tanins s'arrondissent et le vin prend de l'ampleur, il devient gourmand.

Il est très important de le carafier 2h avant la dégustation pour qu'il donne tout son potentiel.



CONSEILS DE SERVICE ET DE DEGUSTATION

Service : 16°C-18°C

Carafage : 2h avant le service

Viandes : viandes rouges avec ou sans sauces, magret de canard, lapins, charcuteries...des viandes assez grasses.

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

Fromages : fromages crémeux, Cantal...



GRANDS VINS DE BOURGOGNE

MONTHELIE 1^{ER} CRU

“Sur la Velle“

CÉPAGE : 100% Pinot noir

EXPOSITION : Sud

PARCELLE

Climat « Sur la Velle »

Surface : 3 hectares plantés en 1960, 1980, 1984, 1990, 1997

Porte greffe : 3309C, 16149C, Riparia, SO4

VINIFICATION ET ELEVAGE

Vendanges manuelles les 30 et 31 Août. Rendement : 34 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 2013 par gravité | Degré final : 13.1 % vol.

SO² libre : 16 mg/L | SO² total : 57 mg/L | CO² : 0.80 g/L

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION (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.

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

“Sur la Velle“

CÉPAGE : 100% Pinot noir

EXPOSITION : Sud

PARCELLE

Climat « Sur la Velle »

Surface : 3 hectares plantés en 1960, 1980, 1984, 1990, 1997

Porte greffe : 3309C, 16149C, Riparia, SO4

VINIFICATION ET ELEVAGE

Vendanges manuelles les 24 et 25 Septembre. Rendement : 5 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 2014 par gravité | Degré final : 12.7 % vol.

SO² libre : 19 mg/L | SO² total : 67 mg/L | CO² : 0.56 g/L

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION (Janvier 2015)

L'expression aromatique est très complexe, épices douces, sucrées, cannelle et fruits noirs.

La trame gustative est très concentrée et structurée. Les tanins sont fermes, bien équilibrés avec une bonne richesse phénolique.

Un vin de grande 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

“Sur la Velle“

CÉPAGE : 100% Pinot noir

EXPOSITION : Sud

PARCELLE

Climat « Sur la Velle »

Surface : 3 hectares plantés en 1960, 1980, 1984, 1990, 1997

Porte greffe : 3309C, 16149C, Riparia, SO4

VINIFICATION ET ELEVAGE

Vendanges manuelles les 6 et 7 Septembre. Rendement : 14 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 2015 par gravité | Degré final : 12.2 % vol.

SO² libre : 31 mg/L | SO² total : 83 mg/L | CO² : 0.77 g/L

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION (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, ce qui offre à ce vin une rondeur et un équilibre intéressant.

La rétro-olfaction confirme une douce persistance des arômes.

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

“Sur la Velle“

CÉPAGE : 100% Pinot noir

EXPOSITION : Sud

PARCELLE

Climat « Sur la Velle »

Surface : 3 hectares plantés en 1960, 1980, 1984, 1990, 1997

Porte greffe : 3309C, 16149C, Riparia, SO4

VINIFICATION ET ELEVAGE

Vendanges manuelles les 19,20 et 21 Septembre. Rendement : 28 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 Mai 2016 par gravité | Degré final : 12.3 % vol.

SO² libre : 25 mg/L | SO² total : 72 mg/L | CO² : 0.88 g/L

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION (Décembre 2016)

Le nez est discret mais prometteur sur des notes de fruits rouges.

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.

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

“Sur la Velle“

CÉPAGE : 100% Pinot noir

EXPOSITION : Sud

PARCELLE

Climat « Sur la Velle »

Surface : 3 hectares plantés en 1960, 1980, 1984, 1990, 1997

Porte greffe : 3309C, 16149C, Riparia, SO4

VINIFICATION ET ELEVAGE

Vendanges manuelles les 8 et 9 Septembre. Rendement : 26 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 2017 par gravité | Degré final : 14 % vol.

SO² libre : 22 mg/L | SO² total : 64 mg/L | CO² : 0.68 g/L

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION (Décembre 2017)

Un bon équilibre global sous une robe limpide et intense.

Le nez encore un peu fermé sur du fruit bien mûr, un peu épicé attend de se développer.

Les tanins en bouche sont mordants, puissants sur un support acide bien présent.

CONSEILS DE SERVICE ET DE DÉGUSTATION

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

“Sur la Velle“

CÉPAGE : 100% Pinot noir

EXPOSITION : Sud

PARCELLE

Climat « Sur la Velle »

Surface : 3 hectares plantés en 1960, 1980, 1984, 1990, 1997

Porte greffe : 3309C, 16149C, Riparia, SO4

VINIFICATION ET ELEVAGE

Vendanges manuelles les 9, 10 et 11 Septembre. Rendement : 48 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 Mai 2019 par gravité | Degré final : 13.7 % vol.

SO² libre : 11 mg/L | SO² total : 44 mg/L | CO² : 0.62 g/L

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION (Décembre 2019)

La robe est 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. Une très belle longueur en bouche.

2017 est un millésime que nous pouvons largement apprécier tout de suite, mais ne pas hésiter à le garder aussi quelques années.

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

“Sur la Velle“

CÉPAGE : 100% Pinot noir

EXPOSITION : Sud

PARCELLE

Climat « Sur la Velle »

Surface : 3 hectares plantés en 1960, 1980, 1984, 1990, 1997

Porte greffe : 3309C, 16149C, Riparia, SO4

VINIFICATION ET ELEVAGE

Vendanges manuelles du 7 au 10 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 et foudre pendant 18 mois.

MISE EN BOUTEILLES

En Avril 2020 par gravité | Degré final : 14.4 % vol.

SO² libre : 21 mg/L | SO² total : 58 mg/L | CO² : 0.38 g/L

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION (Décembre 2020)

Finesse et discrétion pour ce vin qui ne demande qu'à se révéler, le potentiel est la !

La bouche est ample, complexe avec un peu de sucrosité.

Les tanins présents expriment des notes de réglisse très élégants pour assurer une belle capacité de vieillissement.

Un vin que l'on peut garder assurément !

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

“Sur la Velle”

CÉPAGE : 100% Pinot noir

EXPOSITION : Sud

PARCELLE

Climat « Sur la Velle »

Surface : 3 hectares plantés en 1960, 1980, 1984, 1990, 1997

Porte greffe : 3309C, 16149C, Riparia, SO4

VINIFICATION ET ELEVAGE

Vendanges manuelles le 24 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 et foudre pendant 18 mois.

MISE EN BOUTEILLES

En Mai 2021 par gravité | Degré final : 14.7 % vol.

SO² libre : mg/L | SO² total : 86 mg/L | CO² : 0.47 g/L

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION (Janvier 2022)

Dans la continuité de la typicité de ce millésime, sa robe est intense, profonde.

Un nez élégant, intense, sur les fruits noirs.

Une belle entrée en bouche et une longueur toute en délicatesse avec des tanins fondus, élégants et bien intégrés. Un volume de vin intense avec un bel équilibre.

Beau potentiel de garde, très prometteur.

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

2004

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

MONTHELIE 1^{ER} CRU

“Sur la Velle“

GRAPE VARIETY: 100% Pinot noir

EXPOSURE: South

PARCEL

Climat « Sur la Velle »

Surface: 3 hectares planted in 1960, 1980, 1984, 1990, 1997

Rootstock: 3309C, 16149C, Riparia, SO4

WINE-MAKING AND MATURING

Manuel harvest

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 and wooden tun for 18 months.

ESTATE BOTTLED

In April 2006 by gravity | Final degree: 13 % vol.

SO² free: 34 mg/L | SO² total: 116 mg/L | CO²: 0.99 g/L

TASTING COMMENTS (November 2020)

Its slightly tiled color is the mark of a completely normal evolution. The nose is expressive, rather subtle, one feels a very pleasant hint of smoke, almost tobacco.

In the mouth, a rather pleasant sensation of stony limestone crossing a stony soil.

The tannins become rounder and the wine takes on a fuller body, it becomes greedy.

It is very important to decant it 2 hours before tasting so that it gives all its potential.

SERVING AND TASTING ADVICE

Serving: 16°C-18°C

Carafe: 2 hours before serving

Meats: red meats with or without sauces, duck breast, rabbits, delicatessen...fairly fatty meats.

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

Cheeses: creamy cheeses, Cantal...





VINTAGE

2011

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

MONTHELIE 1^{ER} CRU

“Sur la Velle“

GRAPE VARIETY: 100% Pinot noir

EXPOSURE: South

PARCEL

Climat « Sur la Velle »

Surface: 3 hectares planted in 1960, 1980, 1984, 1990, 1997

Rootstock: 3309C, 16149C, Riparia, SO4

WINE-MAKING AND MATURING

Manuel harvest on August 30th and 31th. Yield: 34 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 and wooden tun for 18 months.

ESTATE BOTTLED

In April 2013 by gravity | Final degree: 13.1 % vol.

SO² free: 16 mg/L | SO² total: 57 mg/L | CO²: 0.80 g/L

TASTING COMMENTS (December 2013)

The nose is powerful, intense, with a beautiful attack on ripe stone fruits, liquorice.

In the mouth, we find this fullness, tannins are melted but imposing, a mineral touch and a little sweetness.

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

2012

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

MONTHELIE 1^{ER} CRU

“Sur la Velle“

GRAPE VARIETY: 100% Pinot noir

EXPOSURE: South

PARCEL

Climat « Sur la Velle »

Surface: 3 hectares planted in 1960, 1980, 1984, 1990, 1997

Rootstock: 3309C, 16149C, Riparia, SO4

WINE-MAKING AND MATURING

Manuel harvest on September 24th and 25th. Yield: 5 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 and wooden tun for 18 months.

ESTATE BOTTLED

In April 2014 by gravity | Final degree: 12.7 % vol.

SO² free: 19 mg/L | SO² total: 67 mg/L | CO²: 0.56 g/L

TASTING COMMENTS (January 2015)

The aromatic expression is very complex, sweet spices, cinnamon and black fruits.

The gustatory structure is very concentrated and structured. The tannins are firm, well balanced with a good phenolic richness.

A wine with great 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...





GRANDS VINS DE BOURGOGNE

MONTHELIE 1^{ER} CRU

“Sur la Velle“

GRAPE VARIETY: 100% Pinot noir

EXPOSURE: South

PARCEL

Climat « Sur la Velle »

Surface: 3 hectares planted in 1960, 1980, 1984, 1990, 1997

Rootstock: 3309C, 16149C, Riparia, SO4

WINE-MAKING AND MATURING

Manuel harvest on September 6th and 7th. Yield: 14 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 and wooden tun for 18 months.

ESTATE BOTTLED

In April 2015 by gravity | Final degree: 12.2 % vol.

SO² free: 31 mg/L | SO² total: 83 mg/L | CO²: 0.77 g/L

TASTING COMMENTS *(January 2016)*

With its clear and intense color, this wine has a good overall balance. On the nose, peony and red fruit fragrances emerge. It needs airing. The structure of the mouth is frank, powerful on tannins well present, enveloping and perfectly finished, which gives this wine an interesting roundness and balance.

The retro-olfaction confirms a soft persistence of the aromas.

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

“Sur la Velle“

GRAPE VARIETY: 100% Pinot noir

EXPOSURE: South

PARCEL

Climat « Sur la Velle »

Surface: 3 hectares planted in 1960, 1980, 1984, 1990, 1997

Rootstock: 3309C, 16149C, Riparia, SO4

WINE-MAKING AND MATURING

Manuel harvest on September 19th, 20th and 21st. Yield: 28 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 and wooden tun for 18 months.

ESTATE BOTTLED

In May 2016 by gravity | Final degree: 12.3 % vol.

SO² free: 25 mg/L | SO² total: 72 mg/L | CO²: 0.88 g/L

TASTING COMMENTS (December 2016)

The nose is discreet but promising with notes of red fruits.
The mouth is velvety on silky tannins. The structure is imposing but delicate.
Richness and balance give this wine 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

“Sur la Velle“

GRAPE VARIETY: 100% Pinot noir

EXPOSURE: South

PARCEL

Climat « Sur la Velle »

Surface: 3 hectares planted in 1960, 1980, 1984, 1990, 1997

Rootstock: 3309C, 16149C, Riparia, SO4

WINE-MAKING AND MATURING

Manuel harvest on September 8th and 9th. Yield: 26 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 and wooden tun for 18 months.

ESTATE BOTTLED

In April 2017 by gravity | Final degree: 14 % vol.

SO² free: 22 mg/L | SO² total: 64 mg/L | CO²: 0.68 g/L

TASTING COMMENTS (December 2017)

A good overall balance under a limpid and intense dress.

The nose is still a little closed on ripe fruit, a little spicy waiting to develop.

In the mouth, tannins are biting, powerful on a very present acid support.

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

“Sur la Velle“

GRAPE VARIETY: 100% Pinot noir

EXPOSURE: South

PARCEL

Climat « Sur la Velle »

Surface: 3 hectares planted in 1960, 1980, 1984, 1990, 1997

Rootstock: 3309C, 16149C, Riparia, SO4

WINE-MAKING AND MATURING

Manuel harvest on September 9th, 10th and 11th. Yield: 48 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 and wooden tun for 18 months.

ESTATE BOTTLED

In May 2019 by gravity | Final degree: 13.7 % vol.

SO² free: 11 mg/L | SO² total: 44 mg/L | CO²: 0.62 g/L

TASTING COMMENTS (December 2019)

The dress is ruby red, limpid.

The nose opens on roasted and black fruit notes.

The mouth is ample, dense, juicy, greedy and crunchy. The tannins are well present, they must reach more maturity. A very nice length in the mouth.

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...





VINTAGE

2018

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

MONTHELIE 1^{ER} CRU

“Sur la Velle“

GRAPE VARIETY: 100% Pinot noir

EXPOSURE: South

PARCEL

Climat « Sur la Velle »

Surface: 3 hectares planted in 1960, 1980, 1984, 1990, 1997

Rootstock: 3309C, 16149C, Riparia, SO4

WINE-MAKING AND MATURING

Manuel harvest from September 7 to 10 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 and wooden tun for 18 months.

ESTATE BOTTLED

In April 2020 by gravity | Final degree: 14.4 % vol.

SO² free: 21 mg/L | SO² total: 58 mg/L | CO²: 0.38 g/L

TASTING COMMENTS (December 2020)

At a start the wine shows finesse; it starts in a somewhat reserved way but is very ready to open up further. The potential of this wine is more than obvious.

In the mouth the wine is full and complex, with a touch of sweetness.

The tannins show very elegant liquorice notes; the wine has clearly real potential for ageing.

A wine to lay down definitely!

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

“Sur la Velle“

GRAPE VARIETY: 100% Pinot noir

EXPOSURE: South

PARCEL

Climat « Sur la Velle »

Surface: 3 hectares planted in 1960, 1980, 1984, 1990, 1997

Rootstock: 3309C, 16149C, Riparia, SO4

WINE-MAKING AND MATURING

Manuel harvest from September 24th

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 and wooden tun for 18 months.

ESTATE BOTTLED

In May 2021 by gravity | Final degree: 14.7 % vol.

SO₂ free: mg/L | SO₂ total: 86 mg/L | CO₂: 0.47 g/L

TASTING COMMENTS (January 2022)

In the continuity of the typicity of this vintage, its dress is intense, deep.

An elegant nose, intense, on black fruits.

A beautiful entry in mouth and a length all in delicacy with melted, elegant and well integrated tannins. An intense volume of wine with a beautiful balance.

Good ageing potential, very promising.

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...



