



MONTHÉLIE PREMIER CRU LES DURESSES

« Un vin
structuré et
taillé pour
la garde »

CLIMAT(S) ET SUPERFICIE

Les Duresses [0,1710 Ha]

CARACTÉRISTIQUES DU CLIMAT

Ce coteau oxfordien, exposé à l'est, présente une nature de sol assez rouge parmi les plus complexes de la côte de Beaune, composée d'argile et de cailloux. La vigne, agée d'une quarantaines d'années, est conduite en Cordon de Royat, une taille qui régule la vigueur et permet un palissage aéré. Ce climat un peu tardif donne des vins racés et parfumés.

PRODUCTION

Environ 900 bouteilles sont produites par millésime.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Des contrôles de maturité effectués par nos soins dès fin Août permettent d'optimiser la date de récolte. Les vendanges sont faites manuellement en petites caisses de 12 Kg pour que le raisin arrive intact à la cuverie. Après un égrappage, les baies sont mises en cuve pour une macération pré-fermentaire à froid de 7 à 10 jours.

La fermentation alcoolique s'enclenche naturellement et, pendant cette phase, une dégustation quotidienne nous permet de raisonner les pigeages et les remontages. Après 2 à 3 semaines de cuvaison, le jus clair est entonné, c'est-à-dire mis en fûts de chêne français. Pour cette cuvée, nous utilisons environ 30% de bois neuf.

Selon la méthode bourguignonne traditionnelle, la fermentation malo-lactique se fait naturellement en fûts. Après 16 à 18 mois d'élevage, ce vin est prêt pour la mise en bouteilles qui s'effectue sans filtration préalable et à une période favorable du calendrier lunaire.

PROFIL GUSTATIF

Robe rubis brillante. Au nez, des notes de fruits rouges voir noirs dominant tels que la cerise griotte et la mûre. La bouche dispose de tanins structurants et charpentés qui confèrent au vin une richesse et un bon potentiel de garde.

HARMONIE GASTRONOMIQUE

Ce vin accompagne idéalement un filet de boeuf en croûte ou un parmentier de canard.

