Domaine DE MONTILLE, Vosne Romanée 1er CRU "AUX MALCONSORTS - CHRISTIANE" 2019

75cl Rouge Bourgogne AOC Vosne Romanée Aux Malconsorts 1er Cru

La note by Christian Walter

97-98/100

Le domaine de Montille est connu pour produire des vins d'une grande pureté aromatique, en privilégiant toujours l'équilibre et l'élégance plutôt que la puissance ou l'extraction. Les vins sont une expression classique de la Bourgogne, produit de manière la plus naturelle possible et disposant d'une capacité de garde impressionnante, que seul le temps révèle les grands vins. Le style actuel du domaine reste fidèle au naturel et au classicisme reconnus dans les vins d'Hubert dont certains millésimes demandaient beaucoup de patience, mais Etienne s'attache à apporter dans les rouges plus d'ouverture dans le bouquet, et plus de soyeux et onctuosité dans les textures sans compromettre la capacité de garde des vins. Le domaine est connu avec quelques autres en Bourgogne (Arlot, DRC, Dujac, Leroy, etc..) pour vinifier de manière régulière en laissant une proportion importante de vendanges entières qui est déterminée chaque année pour chaque cuvée. Les vins du domaine De Montille évoluent souvent avec grâce, de très grands vins à la fois en blanc et en rouge.

Le domaine est noté 4*/5 au guide Bettane (producteur de très haute qualité, la gloire du vignoble français) et 3*/3 à la Revue des Vins de France (l'excellence du vignoble français, les meilleurs terroirs exploités par les plus grands vignerons). Le Domaine de Montille pratique la culture biologique depuis 1995 et la biodynamie depuis 2005. Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

De Montille (Côte-de-Beaune, Bourgogne)

Le domaine de Montille est installé à Volnay depuis le milieu du XVIIIe siècle. Il exploite aujourd'hui un vignoble de 20 hectares, essentiellement des Premiers et des Grands Crus, sur la Côte de Beaune, mais aussi en Côte de Nuits et produit environ 8.000 caisses sur 20 appellations. C'est Hubert de Montille qui en a écrit les plus belles pages au cours du XXe siècle. L'avocat et ses enfants n'ont eu de cesse de redonner de l'envergure à ce domaine qui s'était, au fil du temps, rétrécit. C'est également lui qui en fait un domaine renommé dans le monde entier dès les années 1960.

L'arrivée d'Étienne marquera le changement dans la continuité. Pas question de remettre en cause les

valeurs du domaine, celles qui ont permis d'en faire l'un des plus recherchés de la côte de Beaune. Mais à l'authenticité, la pureté, la capacité de garde et l'élégance, Étienne apportera une note de charme, le velours de la texture et la touche « vendanges entières »... Un changement de style, pas d'esprit. C'est également lui qui fera entrer le domaine dans l'ère du biologique avec l'aide de son équipe. Abandon total des engrais chimiques et herbicides dès 1985, et puis des fongicides et insecticides de synthèse en 1995 pour le passage en bio, et enfin la biodynamie en 2005. Le domaine sera certifié Ecocert Bio en 2012.

Brian Sieve est né à Indianapolis mais, a 42 ans, il a déjà fait le tour de la planète. Il a à peu près fait tous les métiers: pisteur dans une station de ski du Colorado, guide de pêche à la mouche, vendangeur puis ouvrier viticole dans la Sonoma Valley, en Californie, étudiant en œnologie. Passionné par le terroir, Brian a finalement posé ses valises à Volnay. Après avoir passé un an à travailler au Domaine de Montille, il en est devenu le chef de cave en janvier 2010.

La bio signifie le bannissement de toute molécule chimique de synthèse qui ne se trouve à l'état naturel (hors sulfate de cuivre), c'est-à-dire s'interdire d'utiliser les engrais chimiques, les désherbants, les pesticides et les fongicides de synthèse. En 20 ans (1985 – 2005), le Domaine est passé en bio et même en biodynamie depuis 2005. 2011 est le premier millésime certifié bio puisque c'est une démarche très longue avant d'obtenir une telle certification. Pour ma part, j'ai toujours été intimement convaincu que l'on pouvait revenir à quelque chose de simple et de sain et je voulais approfondir la démarche bio et faire évoluer ainsi le domaine vers la biodynamie.

Le domaine de Montille est connu pour produire des vins d'une grande pureté aromatique, en privilégiant toujours l'équilibre et l'élégance plutôt que la puissance ou l'extraction. Les vins sont une expression classique de la Bourgogne, produit de manière la plus naturelle possible et disposant d'une capacité de garde impressionnante car nous pensons que seul le temps révèle les Grands Vins. Ici, l'acidité est reine... c'est incroyable de constater que c'est elle qui garde les vins en vie. Les pinots noirs nécessitent d'être accompagnés dans leur vinification. Le domaine recherche l'expression la plus pure et la plus aboutie des terroirs.

Le vin

Elle a franchi le chemin qui sépare les Malconsorts de "La Tâche" et vient se nicher comme une enclave bordée au nord et à l'ouest par "La Tâche" "partie dite originelle" et, au sud et à l'est, par des chemins (voir carte). Les vins issus de cette parcelle sont différents des "Malconsorts" comme le témoignent les notes de dégustations. Le nez se situe sur un fruit plus noir (cassis, cerises), plus épicé et minéral. La bouche est plus dense, plus séveuse avec une trame tannique plus serrée. La bouche, minérale, sérieuse, montre plus de profondeur et d'ampleur et on devine une capacité de garde supérieure. Souvent plus réservée que son frère jumeau, il faut faire preuve de patience.

Le Vosne-Romanée 1er Cru les Malconsorts Cuvée Christiane 2015 est composé à 100% de grappes entières et élevé dans 65% de chêne neuf. Il présente un bouquet très intense, peut-être un peu plus opaque que les Malconsorts ordinaires, s'ouvrant progressivement avec des arômes d'ardoise grise teintant le fruit des baies noires. La bouche est très bien équilibrée avec des tanins filigranes, une acidité suprêmement bien jugée, harmonieuse et concentrée avec une finale longue et tendue. Un fabuleux Malconsorts. (Guide Parker, millésime 2019, noté 95-97/100)

The 2015 Vosne-Romanée 1er Cru les Malconsorts Cuvée Christiane is 100% whole bunch matured in 65% new oak. It has a very intense bouquet, perhaps a little more opaque than the regular Malconsorts, gradually opening with grey slate aromas tincturing the dark berry fruit. The palate is very well balanced with filigree tannin, supremely well-judged acidity, harmonious and focused with a long and tensile finish.

Just a fabulous Malconsorts. (Guide Parker, millésime 2019, noté 95-97/100)

La presse spécialisée en parle

Étienne de Montille a uni sous le nom du domaine De Montille les vins du domaine éponyme à ceux du Château de Puligny-Montrachet. Les vins de son négoce sont ainsi estampillés Maison De Montille. Depuis 2019, Étienne est seul aux commandes de ce domaine historique de Volnay. Entouré d'une équipe compétente, il produit des blancs magnifiques, d'une grande pureté. Des vins racés et vibrants. Ses rouges sont moins rigides même s'ils peuvent encore progresser en matière de profondeur et de maturité de tanins. Comme s'il leur manquait ce petit lâcher-prise par rapport à l'héritage paternel, marqué par des rouges austères. Si le volnay Taillepieds et le pommard Rugiens ont fait la réputation de cet illustre domaine, les blancs sont au niveau des plus grands producteurs de la côte de Beaune.

Les vins : nous entamons notre dégustation par un blanc de haut vol : le bourgogne Clos du Château ! Il offre délié et persistance sur un fruit savoureux, d'une étonnante vivacité. Très pur, il nous mène vers les agrumes. Le saint-aubin En Remilly 2019 se distingue par des senteurs de pierres, un souffle minéral salin le porte jusqu'en finale : sa sève profonde et son acidité lui confèrent de l'éclat. Superbe ! La richesse du millésime 2019 semble comme contenue par la forte emprise du terroir de Corton-Charlemagne, qui se distingue par une note intense de fruit à chair jaune. Large, profond, ce vin juteux nous fait saliver grâce à une agréable note de pamplemousse sur la finale. Un grand cru exemplaire. En rouge, le pommard Les Cras 2019 sent le fruit noir et la réglisse. Pur, il possède un grain de tanin d'une réelle finesse : son toucher de bouche est soyeux, et la solidité du terroir s'affirme en finale. D'une grande noblesse aromatique, le beaune premier cru Sizies 2019 présente un cœur de bouche dense et une trame tannique fine et serrée. Encore dans sa gangue, dix ans de garde lui feront le plus grand bien. Sous une robe délicate, le volnay premier cru En Champans 2019, au fruit complexe, libère des senteurs de fleurs, de végétal noble et de bois précieux. La bouche livre un toucher soyeux ; la chair juteuse et fine retranscrit avec élégance la noblesse du terroir de Volnay. Si les blancs étaient déjà au niveau des plus grands vins de la côte de Beaune, les rouges sont de plus en distingués et raffinés : le domaine obtient la troisième étoile. (RVF, l'excellence du vignoble français, les meilleurs terroirs exploités par les plus grands vignerons, noté 3*/3)

Le domaine de Montille, dirigé par Étienne de Montille, se balade sur les toits de la Bourgogne, avec des vins qui ont de la résonance et transcendent les millésimes tout en faisant parler les climats. Ils sont issus de 12 hectares d'appellations régionales, rouges et blancs, 5 en village et 20 de premiers et grands crus en côtes de Beaune et de Nuits. À partir du millésime 2017, la production du château de Puligny est englobée au domaine, le tout en biodynamie. Les rouges sont d'une noblesse rare, provoquant de l'émotion et les blancs sont vinifiés dans une recherche de tension et de verticalité. Ce domaine fait incontestablement partie de la caste des grands. (Bettane & Desseauve, producteur de très haute qualité, la gloire du vignoble français, noté 4*/5)

Caractéristiques

- **note guide Parker :** 95-97/100
- **Cépage :** 100% pinot noir
- **Appellation principale :** AOC Vosne Romanée
- **Classification :** 1er Cru
- **Terroir :** Elle a franchi le chemin qui sépare les Malconsorts de "La Tâche" et vient se nicher comme une enclave bordée au nord et à l'ouest par "La Tâche" "partie dite originelle" et, au sud et à l'est, par des chemins (voir carte)

- **Viticulture :** Le Domaine pratique la culture biologique depuis 1995. Désormais nos vins sont certifiés Ecocert . Dès 2005 la biodynamie est venue compléter ces pratiques respectueuses des sols et du vivant.
- **Millésime :** 2019
- **Période de consommation :** à boire entre 2025 et 2040
- **Alcool :** 13,0% vol.
- **Service :** 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse
- **Coup de coeur :** Oui