

# Château de Monthelie

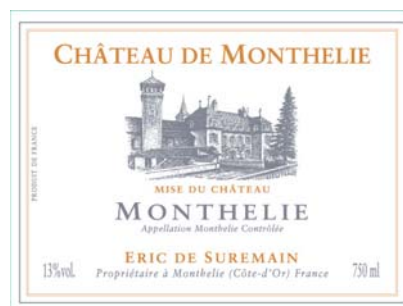
## Monthelie 2006

**Cépage** 100% pinot noir

**Exposition** Est pour les Remagniens, Sud/est pour les Riottes, Sud pour les Barbières

### Assemblage de 4 parcelles :

- Grands Remagniens
  - ✓ Surface 63,92 ares plantée en 1972
  - ✓ Porte greffe 2/3 Riparia Gloire, 1/3 SO4, Clone massale d'Angerville et Pascal
- Petits Remagniens
  - ✓ Surface 24,07 ares plantée en 1985
  - ✓ Porte greffe Riparia Gloire, Clone 114-115
- Les Riottes 1<sup>er</sup> Cru (anciennement Haubrunns)
  - ✓ Surface 51,21 ares plantée en 1976
  - ✓ Porte greffe Riparia Gloire, Clone 115 et massale de l'exploitation
- Les Barbières 1ers cru
  - ✓ Surface 78,07 ares plantée en 1984/ 1990 / 1999
  - ✓ Porte greffe Riparia Gloire et 101.14, Clone 115 et massale de l'exploitation



**Vendanges** 23, 24 et 26 septembre  
Etat sanitaire sain . Temps beau à couvert  
Récolte 292 caisses

**Elevage** Elevage sous bois de chaque cuvée séparément, une partie en grosse cuve, le reste en fût  
Sous-tirage et unification de toute la cuvée  
Fermentation malolactique terminée le 9 février 2007  
Filtration au kieselguhr le 27 février 2008

**Mise en bouteilles** Le 26 mars 2008 par gravité  
Degré final 12°8, SO2 libre : 21mg/l , SO2 tot: 97mg/l, CO2 : 0.88g/l

**Commentaires dégustation** Le nez encore légèrement sur la réserve livre des notes fumées, de fruits frais et de pruneaux.  
**03 Février 2009** La bouche est gourmande, enveloppante, avec un beau support acide. Les tanins sont bien présents, fondus et doux.  
Malgré le fruit et la complexité nous ne sommes pas encore au « top » de l'équilibre. La patience aura raison de ce vin encore 2/3 ans. Attendre 2012 pour déguster les premières bouteilles

**Conseils de service et de dégustation** Vous l'appréciez à une t° idéale de service de 16° à 18°. Jeune, il sera encore meilleur s'il est carafé. Sa finesse et ses saveurs fruitées gagneront en complexité en vieillissant. Il accompagne délicieusement les viandes rouges avec ou sans sauce, ainsi que certains fromages crémeux ou à pâte molle