

Château de Monthelie

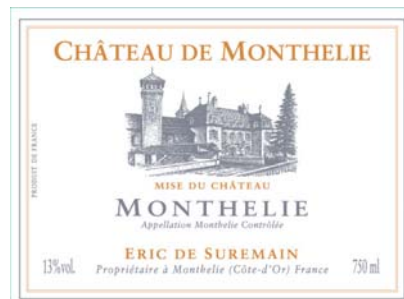
Monthelie 2009

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 24,07ares plantée en 1985
 - ✓ Porte greffe Riparia Gloire, Clone 114-115
- Les Riottes 1^{er} 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 12 Septembre
Rendement moyen 25hl/ha

Elevage Elevage sous bois de chaque cuvée séparément, une partie en grosse cuve
Fermentation malolactique terminée le 29 Avril 2010
Soutirage sans aération et unification le 3 Septembre 2010
Filtration kiselghur 28 Avril 2010

Mise en bouteilles Le 13 mai 2011 par gravité.
Degré final: 13°2 SO2 libre: 27 mg/l SO2 total: 83mg/l CO2: 0.81 g/l

Commentaires dégustation du 12 Janvier 2012 Abstraction faite d'un 1^{er} nez discret, sous un équilibre acide de feuilles fraîches froissées, de notes végétales furtives se dévoilent des arômes de pivoine et de groseille.
L'entrée en bouche est belle sous une trame souple et des tanins présents qui ne demandent qu'à se fondre. Quelques amers rafraîchissants manquant de liaisons et une petite lourdeur sur la fin de bouche, rappellent qu'il vaut mieux attendre ce vin en devenir.

Conseils de service et de dégustation Vous l'apprécierez 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