

Domaine De Montille (Pommard-Volnay)

Domaine de Montille

Volnay - Pommard

Lundi 30 janvier 2006

avec Hubert de Montille

Introduction

Nous accueillons avec beaucoup de plaisir Hubert de Montille, venu avec sa bonne humeur et son humour. A ses débuts, il a hérité d'une très petite part du vignoble de la famille car il n'a eu que la part de son père, soit à peine 2,5 hectares. Il a été contraint de faire un autre métier (bâtonnier au barreau de Dijon) pour "gagner" sa vie. Il a progressivement monté le domaine à 7-8 hectares, sur Volnay et Pommard. Depuis l'arrivée de son fils Etienne, le domaine a acheté des parcelles notamment à Puligny (Le Cailleret) et à Beaune (Les Perrières, Les Sizies). Les Beaune n'ont pas la complexité des Volnay et des Pommard, mais sont sains et tendus.

Hubert de Montille nous explique ensuite sa philosophie du vin. Son but principal est de faire des vins de garde, et aimerait que les bouteilles soient ouvertes au bout de 25 à 30 ans. Il est par contre bien conscient que le consommateur actuel n'a pas cet état d'esprit. Qui plus est, le consommateur doit avoir une bonne cave pour la conservation des bouteilles, ce qui est de moins en moins le cas. Même au bout de 6 à 7 ans, le vin est encore sur le fruit, alors que ce n'est qu'au bout de 15 ans qu'il commence à avoir des arômes tertiaires (comme la rose fanée).

Sous les ordres d'Hubert, le domaine opérait des cuvaisons longues (18 jours), sans faire de surextraction. Les pigeages étaient fréquents, jusqu'à 10 par jours. Etienne pratique désormais beaucoup moins de pigeages ce qui rend les vins moins durs dans leur jeunesse. Les raisins sont égrappés à 75%. Hubert nous confie admiré le style de Dujac, car ce domaine n'égrappe pas et obtient des vins tout en finesse et très distingués.

Hubert de Montille est très critique vis à vis de l'importance accordée à la notion de vieilles vignes. C'est pour lui souvent un coup de marketing. Si le vigneron est attentif, il doit faire des repiquages. Le critère essentiel est la vigueur du plan. Il préfère faire des vins avec des vignes de 15 à 20 ans d'âge. Il a le même point de vue critique avec la vendange en vert, qu'il qualifie d'énormité, juste bonne pour impressionner les journalistes. Procéder ainsi produit en effet l'effet inverse. Pour produire du vin rouge, il faut du jus et des peaux. Les tannins se trouvent dans la peau. Si on enlève des raisins au mois d'août, le jus va dans les grappes restantes. On a supprimé les peaux en gardant le jus. La seule méthode est de faire une taille courte et de l'ébourgeonnage (par exemple supprimer tous les double bourgeons).

Depuis qu'Etienne s'occupe de l'élevage des vins, la durée moyenne est descendue de 22 mois à 18 mois. Les fûts neufs sont toujours utilisés avec parcimonie (20%), et quelques fûts d'un vin sont achetés au Domaine de la Romanée Conti. En général, les fûts sont utilisés 5 fois. La chaptalisation est rare, et n'a lieu qu'en extrême nécessité (2000 est le dernier millésime à avoir été chaptalisé).

Volnay 1er cru Les Taillepieds 2000

Le domaine de Montille possède des vignes à Volnay sur les parcelles suivantes : Taillepieds, Mitans, Champans, Brouillards, Carelle sous Chapelle. Les Taillepieds occupent 80 ares, sur une couche de graves, ce qui donne des vins assez serrés. 2000 est considéré comme un petit millésime.

La robe du vin est très claire. Le nez est ouvert, sur des notes de petits fruits rouges et d'épices. La bouche est classique des vins du domaine, c'est à dire fine, puis viennent les épices. La finale est moyenne.

Pommard 1er cru Les Rugiens 2000

Les Rugiens représentent 1,05 hectare situés sur un banc de calcaire avec du fer.

La couleur est plus soutenue, et le vin présente plus d'élégance que le précédent. Le volume est intéressant, la framboise et la violette sont amples. Les tannins sont fins, et la structure du vin accompagne une belle finale.

Pommard 1er cru Les Pézerolles 2002

On passe d'une petite année à une grande année. Les Pézerolles sont du côté Nord de Pommard, près de Beaune. Les vins y sont distingués mais ont moins de fond que Les Rugiens.

Le vin présente une belle robe cerise. Le nez est superbe, très jeune et donc sur le fruit, la framboise des bois. L'équilibre est impressionnant, suave et velouté. Très belle longueur. Un grand vin qu'il faudra oublier en cave.

Volnay 1er cru Les Champans 2001

Volnay a été grêlé en 2001. Hubert de Montille nous explique une méthode étonnante qui consiste à traiter au lait (ce qui n'a pas été fait sur ce millésime). C'est une technique ancienne, semblable au collage. Il faut mettre 50 cl de lait de vache (spécialement préparé) par fût et attendre 8 jours. Le lait se dépose au fond et il faut alors faire un soutirage. Le lait a le pouvoir d'enlever les mauvais goûts.

Le nez de ce Champans est léger et discret (rose épicée). La bouche manque d'équilibre, et les tannins sont un peu rêches.

Volnay 1er cru Les Taillepieds 2001

Le vin développe des arômes secondaires, violette, floral. Il est puissant et la structure tannique est imposante. Massif.

Pommard 1er cru Les Rugiens 2001

La grêle a également touché Pommard, mais de manière beaucoup moins importante qu'à Volnay.

La robe est sombre. Le vin est fermé, sur les fruits noirs. La puissance se développe en bouche, la concentration est importante. Les tannins sont fins et la finale longue se termine sur des notes de noyaux de fruits.

Volnay 1er cru Les Mitans 2003

Ah qu'il n'aime pas ce millésime! Nous aurons à coup sûr compris ce soir que Hubert de Montille ne se retrouve pas dans ces 2003. Année trop chaude, la récolte s'est faite le 23 août (déjà trop tard...). Les vins produits sont pour les non-connaisseurs, et la finesse est gommée par la puissance et l'alcool. Il rajoute que vous pouvez goûter des vins de Gevrey, Chambolle, Nuits, Pommard... c'est la même chose.

Le rouge violet très sombre annonce le vin : fruit noir, pruneaux, légèrement fermé. La bouche est dominée par l'alcool et manque de finesse. La finale est concentrée.

Pommard 1er cru Les Pézerolles 2003

Encore plus sombre, rouge cerise, ce vin est ouvert et gourmand. Confiture de mûre, cassis, le cépage est gommé. La structure tannique domine. Très (trop) puissant.

Volnay 1er cru Les Champans 1999

Nous voilà partis pour une superbe verticale de Volnay Champans. Cette appellation est composée de 35 ares. Les vignes se partagent en trois types selon l'âge : 25 à 30 ans, 22 ans et 10 ans. Elles sont plantées avec 7 à 8 clones différents dans chaque parcelle. Le millésime 1999 a été équilibré en soleil (chaud la journée, frais la nuit), ce qui autorise des rendements élevés (55 hl/ha) tout en ayant une très bonne qualité. La vendange s'est faite le 15 septembre.

Ce Volnay est sans conteste en rupture avec les vins précédents. Ouvert, il joue sur des notes d'évolution secondaire. Élégant, sa palette va de la rose fanée à la réglisse. Il est équilibré et long en bouche.

Volnay 1er cru Les Champans 1995

Après quelques minutes d'aération, ce 1995 se démarque par une complexité grandissante. Le fruit est encore présent, accompagné par des arômes de sous-bois. Il est très légèrement lacté. La bouche me paraît manquer un peu d'équilibre.

Volnay 1er cru Les Champans 1993

Ce qui surprend, comme pour le 1995, c'est que la couleur du vin est intacte, sombre, sans trace d'évolution orangée. Le nez de ce vin est splendide et unanimement une des grandes révélations de cette dégustation : fruits rouges, épices, truffe. L'élégance se poursuit en bouche, où le vin montre une finesse et une longueur incroyables. Les tannins sont d'une grande classe. Magnifique.

Volnay 1er cru Les Champans 1990

C'est le millésime chouchou d'Hubert de Montille, et on n'aura du mal à ne pas le comprendre. Son nez est envoûtant, puissant et fin à la fois. Bien plus évolué que le 1993, il joue sur un registre de sous-bois et de truffe. Le vin a une attaque puissante, le milieu de bouche est sur l'épice. Il reste équilibré et frais. Les tannins sont fins.

Volnay 1er cru Les Champans 1988

La robe du vin est cette fois-ci teintée d'orange, avec un léger dépôt. Il peut se résumer en un mot : la finesse. Sa douceur au nez se retrouve en bouche où l'équilibre est subtil. Les tannins sont fondus, la finale est persistante.

Volnay 1er cru Les Champans 1983 en magnum

Le passage aux arômes tertiaires est flagrant. Ce magnum est splendide, un vrai délice avec ses notes de feuilles mortes. La plénitude est atteinte, et montre à quel point la garde est importante et récompensée.

Pour conclure, Hubert de Montille a souhaité nous faire partager sa vision et sa classification des vins de Bourgogne. Il existe deux grandes familles qui sont :

- basée sur l'odorat : les vins plaisants au nez;
- basée sur le palais : plus typée vins de Bordeaux.

2003 est mis hors concours pour son atypicité.

Les millésimes classés dans la première catégorie sont : 2002, 1999 (a tendance à s'y rattacher), 1995 (peut-être, car il reste un peu pâleux), 1990 (incontestablement). Quant à la seconde famille, il y met : 2001, 1993, 1988 et 1983 (après hésitation, il penche pour celle-ci). Il y ajoute 1996 (millésime non dégusté ce soir).

Résumé : David Rayer