

Domaine Marc Rougeot - Monthélie Les Toisières - 2022



Coup de cœur pour ce rare Monthélie blanc qui tient fièrement son rang dans cette collection 2022 particulièrement réussie : un vin précis et dynamique porté par un fruit énergétique, juteux et gourmand.

Caché derrière Meursault, en allant vers Auxey-Duresses, ce tout petit village abrite d'excellents terroirs, très diversifiés. Bien sûr, sa notoriété pâtit certainement de la proximité de ces célèbres et « encombrants » voisins, Meursault pour les blancs et Volnay pour les rouges. Mais les amateurs savent que l'on trouve ici quelques pépites, des bijoux de finesse, surtout lorsqu'ils sont travaillés par des vigneronniers aussi pointus et méticuleux que les Rougeot.

Ce parcellaire est issu d'une petite parcelle de 27 ares à peine : les vignes âgées de 35 ans se situent sur le lieu-dit Les Toisières, un terroir assez calcaire. Ce coteau très pentu et drainant se situe à l'entrée du village et regarde vers l'Ouest, en direction de Beaune. En 2022, suite à la sécheresse de l'été et au stress hydrique, les maturités ont ralenti : ce fut une des dernières parcelles vendangées par Pierre-Henri, soucieux d'attendre l'optimum de maturité.

Côté élevage, dans sa volonté de préserver la finesse et la pureté fruitée du jus, Pierre-Henri vinifie et élève son Monthélie sans bois neuf, en fûts de 2 à 6 vins, selon les millésimes. Ici, on ne triture pas le raisin ni le vin mais on laisse faire le temps : l'élevage, sans bâtonnage, se poursuit pendant 18 mois avant que le vin ne soit soutiré puis remis en cuve pour finir de s'homogénéiser.

Le résultat est particulièrement séduisant cette année. Le nez s'ouvre sur de succulentes notes de tarte fine aux pommes, de poire pochée, d'ananas et de fruits à noyau délicatement beurrés, complétées d'une touche fumée évoquant la torréfaction de quelques fruits à coque. Quelques zestes de cédrat et une touche vive de bergamote et de gingembre viennent twister d'un élan frais ce premier rideau mûr et sensuel. Les épices douces voisinent maintenant avec un voile floral subtilement miellé.

La bouche est très énergique : la matière est fuselée, active, elle se porte en avant, comme propulsé par l'énergie des agrumes, entre citron et pomelo, et d'un sol omniprésent, d'une empreinte rocailleuse aux accents crayeux et salins. De belle longueur, ce rare Monthélie blanc Les Toisières devrait parfaitement fonctionner sur des brochettes de gambas au piment d'Espelette, des langoustines snackées dans un beurre d'agrumes. Dans 3 ans, on pourra aller sur un bar cuit en croûte de sel accompagné d'un beurre blanc.

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Une découverte, à ne pas manquer !

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Marc Rougeot - Monthélie Les Toisières - 2022



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : séduisant avec un élan frais : tarte fine aux pommes, poire pochée, ananas, fruits à noyau délicatement beurrés, fruits à coque torréfiés, zestes de cédrat, bergamote, gingembre, quelques épices douces, voile floral subtilement miellé.

Bouche : très énergique : la matière est fuselée, active, elle se porte en avant, comme propulsé par l'énergie des agrumes, entre citron et pomelo, et d'un sol omniprésent, d'une empreinte rocailleuse aux accents crayeux et salins. Longue finale.

Accords mets-vins : sur des brochettes de gambas au piment d'Espelette, des langoustines snackées dans un beurre d'agrumes. Dans 3 ans, on pourra aller sur un bar cuit en croûte de sel accompagné d'un beurre blanc.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui, jusqu'en 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Monthélie

Millésime : 2022

Type : vin blanc tranquille sec

Cépage : chardonnay

Culture : biologique et biodynamique