Domaine A. et P. de Villaine - Mercurey Les Montots - 2022 - rouge



Les Montots est un lieu-dit situé à mi-coteau, sur une pente assez prononcée, exposés au Sud, et planté avec une sélection de Pinot Noir fin en provenance de Nuits-Saint-Georges. Des pinots fins sélectionnés avec soin à l'époque par Aubert de Villaine et Pierre de Benoist, pour leurs qualités aromatiques et leurs rendements naturellement modérés.

Une maîtrise des rendements que les sols maigres à forte teneur calcaire, avec une présence importante d'oxydes de fer, favorisent également, tandis que le micro-climat plutôt chaud ici facilite le mûrissement des raisins. C'est particulièrement vrai sur ce millésime 2022 au profil à nouveau précoce et solaire, après une année 2021 tout à fait atypique et bien plus tardive.

Après un élevage en fûts dans la plus pure tradition bourguignonne, ce Mercurey nous montre, à son niveau bien sûr, la maîtrise incomparable de la famille de Villaine pour donner les moyens au pinot noir d'exprimer son terroir avec sincérité, classe et délicatesse.

Une cohorte d'expressions chantantes de fruits noirs et rouges s'imposent s'impose au premier nez. Les notes concentrées de mûres gorgées de suc, de sureau et d'airelle, de framboises écrasées et de cerises griottes tissent une toile charmeuse et câline. Le tableau olfactif se fait bientôt plus automnal avec l'arrivée de parfums évoquant la terre fraichement retournée, le sous-bois, la mousse et l'écorce. Il flotte au-dessus de ce paysage la brise tiède et suave d'un été indien. La réglisse, quelques nuances lardées et la pierre chaude ferment admirablement le bal. Ce nectar puissant avance comme un carrosse luxuriant tiré par de beaux et puissants chevaux.

En bouche, on est saisi par l'accroche poudreuse et calcaire. Le fruit d'une joyeuse acidité irrigue énergiquement le palais. Concentré mais dynamique, il est porté par des tanins finement granuleux. En milieu de bouche, la trame se desserre pour laisser poindre des notes de cassis et de griotte, mais également des expressions de bâton de réglisse, de clou de girofle et de poivre noir. En finale, le vin se fait plus salin et continue à exprimer une densité, une profondeur qui le porteront loin dans le temps. Un Mercurey éloquent, à la fois tonique et puissant, et parfaitement équilibré.

Si on peut s'accorder sur le fait que ce grand Mercurey mérite encore quelques années de cave, on l'associera volontiers à une côte de bœuf à

la sauce Choron suivie de fromages à pates pressées cuites. Plus tard, on ira volontiers sur un salmis de palombe.

© 2024 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine A. et P. de Villaine - Mercurey Les Montots - 2022 - rouge

Dégustation et accords

Robe : Rubis

Nez : puissant et charmeur : mûres, sureau, airelle, framboises écrasées, cerises griottes, terre fraichement retournée, sous-bois, mousse, écorce, brise tiède et suave d'un été indien, réglisse, nuances lardées, pierre chaude.

Bouche : accroche poudreuse et calcaire, acidité tonique, jus concentré mais dynamique porté par des tanins finement granuleux, cassis, griotte, bâton de réglisse, clou de girofle, poivre noir. Finale saline et densité.

Accords mets-vins : après quelques années de cave, on l'associera volontiers à une côte de bœuf à la sauce Choron suivie de fromages à pates pressées cuites. Plus tard, on ira volontiers sur un salmis de palombe.

Conseils de service

À consommer :
Entre 2026 et 2040

Température de service : 17°

Ouverture : Carafage recommandé (1 heure)

Caractéristiques techniques

Appellation : Mercurey

Cépage : Pinot noir

Culture : Biologique et bio-dynamique