



## Beaune 1er Cru

### Les Sizies

#### L'appellation

Le Beaune Premier Cru "les Sizies" est aussi une introduction aux premiers crus. Avec notre Bourgogne rouge, il permet de découvrir le style de Montille, le cachet du Domaine, privilégiant la pureté et l'élégance.

« Sizie » vient du nom du propriétaire des lieux au XIIIème siècle, Renaud de Sessie, qui possédait d'importantes tanneries à Beaune.

**Cette vigne d'1,62 hectare**, plantée sur un sol assez argileux au pied du coteau, nous offre un vin de plaisir généreux, fruité, ouvert capable de livrer son potentiel dès sa première jeunesse. Il peut se déguster sans trop attendre, mais pourra néanmoins surprendre par sa capacité de garde (environ 15 ans).

#### Les vins, le style

Le domaine de Montille est connu pour produire des vins d'une grande pureté aromatique, en privilégiant toujours l'équilibre et l'élégance plutôt que la puissance ou l'extraction. Les vins sont une expression classique de la Bourgogne, produit de manière la plus naturelle possible et disposant d'une capacité de garde impressionnante car nous pensons que seul le temps révèle les Grands Vins. Le style actuel du domaine reste fidèle au naturel et au classicisme reconnus dans les vins d'Hubert dont certains millésimes demandaient beaucoup de patience, mais Etienne s'attache à apporter dans les rouges plus d'ouverture dans le bouquet, et plus de soyeux et onctuosité dans les textures sans compromettre la capacité de garde des vins. Le domaine est connu avec quelques autres en Bourgogne (Arlot, DRC, Dujac, Leroy, etc..) pour vinifier de manière régulière en laissant une proportion importante de vendanges entières qui est déterminée chaque année pour chaque cuvée.

#### Culture de la vigne

Le Domaine pratique la culture biologique depuis 1995. Désormais nos vins sont certifiés Ecocert . Dès 2005 la biodynamie est venue compléter ces pratiques respectueuses des sols et du vivant.

Couleur : **Rouge**  
Cépage : **Pinot noir**  
Surface area: **1.62 ha**

## **Beaune 1er cru "Les Sizies" 2011**

### **Le millésime**

Nous avons vendangé du 27 août au 8 septembre.

2011 est un très beau millésime, une alchimie réussie entre un millésime type 2007 (alcool bas, acidité haute, maturité phénolique aboutie au fruit croquant) et un millésime plus charnu, séveux comme 2009. Les niveaux d'alcool sont bas, généralement autour de 12,5° et les acidités élevées mais sans être saillantes. Si nous devons retenir quelques adjectifs pour qualifier ce millésime, ce seraient ceux-ci : fraîcheur, énergie, transparence, fluidité, équilibre et harmonie.

Les nez sont très frais, croquants, sur le fruit rouge (framboise, fraise, groseille), avec une touche d'épices (cannelle, cardamome), et florale (pivoine, coquelicot), notamment dans les vins qui ont bénéficié de vendanges entières. La transparence est une autre grande qualité du millésime, l'expression des terroirs y est nette, plus que les trois derniers millésimes, avec beaucoup de nuances et détails.

Comme souvent, le vin nous surprend et la qualité des tannins est supérieure à ce que nous attendions compte tenu des paramètres analytiques (sucre, acidité, maturité). Les bouches sont allongées, séduisantes, avec des tannins frais et bien intégrés dans le fruit, sans aucune astringence. La matière est fine, vibrante, avec un développement fluide qui donne, en finale, une sensation d'énergie et d'une grande persistance.

Au moment des vendanges, nous avons eu un bon pressentiment sur la qualité/maturité des tannins qui nous a mis en confiance pour travailler en vendanges entières.

Les Beaune 1er crus seront prêts à boire entre 2015 et 2020.