



Monthélie



APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Appellation Village de la Côte de Beaune, en Côte-d'Or.

Cette appellation comporte **15 Climats classés en Premier Cru**.

Commune de production : **Monthélie**.

Les appellations MONTHÉLIE et MONTHÉLIE PREMIER CRU peuvent être suivies ou non du nom de leur Climat d'origine.

CARACTÈRES DES VINS

Le **Monthélie rouge** a une belle robe rubis. Ses arômes expriment les petits fruits rouges et noirs (cerise, cassis), parfois des notes florales (violette, pivoine), orientés avec l'âge sur le sous-bois, la fougère et les épices. Ferme et veloutée, sa chair repose sur de fins tanins. Il partage avec Volnay l'image d'un vin féminin.

Le **Monthélie blanc** est proche cousin du Meursault, possédant une belle robe aux reflets dorés. Sur des accents vanillés, il évoque les fleurs blanches (l'aubépine), la pomme reinette, la noisette fraîche. Sa bouche offre une saveur moelleuse relevée par la nécessaire acidité qui signe les grands vins blancs.

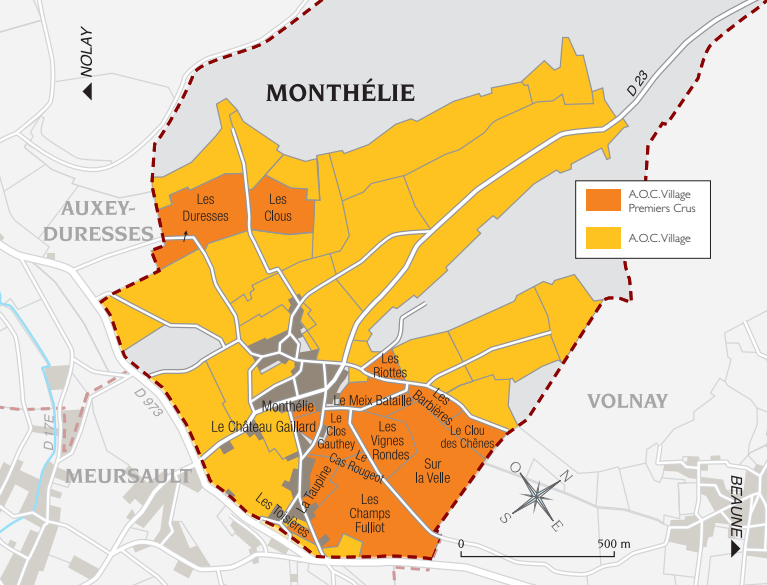
CONSEILS DU SOMMELIER

Rouge : velouté et assez ferme, ses tanins doivent s'accompagner de viandes assez rondes en bouche, pourquoi pas avec quelques impressions croustillantes : des volailles rôties, dans la cuisse comme dans le filet, l'agneau rôti, le lapin. Les abats rôtis, tels que les ris de veau, le foie ou les andouillettes grillées sauront apprécier la fermeté du Monthélie, les tourtes à la viande se régaleront aussi de cet accord. Pour le fromage, le brillat-savarin, le brie, le reblochon.

Température de service : 15 °C.

Blanc : sa saveur moelleuse et ample sera comblée par des crevettes « al dente », juste saisies, et des tajines de poisson, dont la texture multiple fera écho à celle du vin, souple et vive à la fois. Il se marie volontiers avec les fromages bleus : roquefort, bleu de Bresse ou d'Auvergne mais également avec l'époisses et le livarot.

Température de service : 12 °C.



SITUATION

Au balcon des premiers reliefs de la Côte de Beaune, Monthélie (on dit Month'lie) se situe entre Volnay et Meursault. « Pittoresquement blotti contre l'arrondi de la colline comme la tête de saint Jean au creux de l'épaule du Christ, Monthélie ressemble à un village de Toscane » écrit Pierre Poupon.

Pentu et resserré, riche d'un château, de vieilles maisons et de bonnes caves, ce beau village fut longtemps placé sous l'autorité de l'abbaye de Cluny.

« Une poule y meurt de faim durant la moisson », prétend le proverbe : depuis toujours la vigne emplit en effet le paysage. Aujourd'hui, la personnalité de ses vins s'affirme pleinement. L'AOC a été instituée en 1937.

TERROIRS

Exposées sud et sud-est, nées du calcaire graveleux bathonien recouvert d'argile rouge et de marnes, les vignes de Monthélie s'étendent sur le « coteau de Volnay » ainsi que dans la vallée d'Auxey-Duresse au calcaire argovien et à l'exposition est ou ouest selon les versants (entre 230 et 370 mètres d'altitude).

COULEUR(S) ET CÉPAGE(S)

Vins essentiellement **rouges**, cépage **Pinot Noir**.

Vins **blancs**, cépage **Chardonnay**.

PRODUCTION

Superficie en production* :

1 hectare (ha) = 10 000 m² = 24 ouvrées

Rouges : 109,21 ha

(dont 34,81 ha en Premier Cru)

Blancs : 13,80 ha

(dont 1,80 ha en Premier Cru)

Récolte moyenne annuelle** :

1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133 bouteilles

Rouges : 4 316 hl

(dont 1 388 hl en Premier Cru)

Blancs : 637 hl

(dont 77 hl en Premier Cru)

*en 2011 ** moyenne 5 ans 2007-2011

CLIMATS CLASSÉS EN PREMIER CRU

Les Riottes, Sur la Velle, Le Meix Bataille, Le Clos Gauthey, Les Vignes Rondes, Le Cas Rougeot, La Taupine, Les Champs Fulliot, Le Village, Le Château Gaillard, Les Duresse, Le Clou des Chênes, Les Clous, Le Clos des Toisières, Les Barbières.