



Monthelie Douhairet Porcheret



Monthelie 1er cru « Les duresses »

Etymologie : Les Duresses dont parties de ces lieux-dits dont on ne trouve encore aujourd'hui pas d'explication originelle. Peut être un petit peu de dureté dans les vins !

Situation : Un premier cru de Monthelie à l'opposé des autres, situé entre Volnay et le village. Les Duresses sont de l'autre côté de la vallée, à l'entrée de la faille d'Auxey-Duresses, dans le prolongement des Duresses d'Auxey Duresses.

Production : 1300 bouteilles.

Caractère :

D'un éclat vif à reflets violacés, ce pinot noir est haut en couleur. La griotte, le noyau de cerise, sont avec la fraise des bois, la groseille, la framboise, ses accents habituels. Quelques notes animales et épicées complètent ce bouquet. Beaucoup d'étoffes en bouche. Sous une chair délicieuse apparaissent des tanins un peu austères dans leur jeunesse mais qui, à maturité laissent place à une structure concentrée et goûteuse, d'une passionnante complexité.

Conseil du sommelier :

Massif, ses tanins lui donnent une étoffe et une carrure solide, puissante et de grande longévité. Vin pour carnassiers, le Monthelie 1er cru Les Duresses opte pour le gibier, en raison de ses notes giboyeuses, surtout sur les vins évolués. Côte de bœuf, agneau braisé ou en sauce brune. Il s'associe à toutes ces viandes muquées et aux fibres solides. Il est à l'aise sur tous les fromages de vache et de caractère en particulier l'époisses et l'ami du Chambertin.

Température de service : entre 15 à 17°C

Conservation : Il faut savoir attendre un peu mais il se conserve 10 ans sans problème et plus selon les millésimes.