

## CHAMBOLLE-MUSIGNY

1<sup>ER</sup> CRU LES CHATELOTS

2016



### TERROIR

Un climat situé au centre de l'appellation, face à la combe qui rythme la côte. Un secteur installé sur une pente douce et assise en majorité sur du calcaire de Comblanchien. La terre est maigre et c'est le caractère minéral qui l'emporte. Cette situation en fait le plus typé des Chambolle-Musigny de la cave du domaine. Anne et Hervé Sigaut veillent tous les jours sur ces vignes depuis leur terrasse...

*Superficie* 0,5 hectares

*Age moyen des vignes* 45 ans en moyenne

### DÉGUSTATION

Le nez livre des arômes de framboise, de violette. Un boisé bien fondu ajoute de la complexité. Charmeuse, charnue, la bouche offre un plaisir immédiat qui assure aussi à cette cuvée un beau potentiel de vieillissement. Bienvenue à Chambolle-Musigny ! Avec un Filet de biche par exemple.

### MILLÉSIME

Mises en difficulté dès le printemps mais remises sur pied par un été chaud et ensoleillé, les vignes ont connu une année 2016 qui restera dans les mémoires. Fin avril des gelées de printemps destructrices ont touché beaucoup de vignobles. Chambolle-Musigny a malheureusement fait partie des vignobles les plus atteints. Le printemps s'est montré ensuite très maussade et humide. Par bonheur, le soleil a repris nettement le dessus à partir de juillet. Les raisins, bien concentrés du fait des faibles rendements consécutifs aux aléas climatiques, ont atteint des niveaux de maturité inespérés. Comparables même à 2015... Les vendanges ont débuté vers le 25 septembre sous le soleil. Une date assez tardive qui a permis de préserver de la fraîcheur dans les fruits, tout en obtenant des cuvées avec un charme et une générosité propres aux millésimes de belle maturité.