

CHAMBOLLE-MUSIGNY

1^{ER} CRU LES FUÉES

2016



TERROIR

Constitué de 3 parcelles différentes, dont deux d'entre-elles touchent le grand cru Bonnes-Mares, le vignoble du domaine est bien représentatif des qualités de ce premier cru. Positionné au nord de l'appellation et en hauteur, il bénéficie d'une bonne exposition. Les maturités des raisins sont atteintes facilement.

Superficie 0,5 hectares

Age moyen des vignes 35 ans en moyenne

DÉGUSTATION

D'année en année les vins gagnent en complexité. Un élevage en fûts délicat lui apporte dans sa jeunesse un caractère grillé et épicé se mariant harmonieusement aux notes fruitées. La bouche ne fait pas dans la demi-mesure : campée sur une belle assise tannique et soutenue par une trame fraîche, son allonge est remarquable, salivante. Un vin de garde qu'on imagine après 5 ou 6 ans avec un gibier à plume : pigeon, caille ou bécasse.

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.