

CHAMBOLLE-MUSIGNY

1^{ER} CRU LES FUÉES

2019



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

Un beau millésime né dans la sérénité.

« Cela fait du bien après des vendanges 2018 qui réclamaient une attention de tous les instants », se souvient Anne Sigaut. Les raisins, particulièrement sains, ont mûri sans aucune difficulté. Et pour cause : soleil et chaleur, parfois même canicule, ont été au programme dès le mois de juin. Il n'a quasiment pas plu au mois d'août et pas une goutte d'eau n'est tombée en septembre. Le seul point de vigilance était le risque de récolter les baies desséchées par les épisodes caniculaires estivaux. « Nous avons pris l'initiative de passer dans les vignes, trois semaines avant les vendanges, pour couper les grappes totalement grillées, ou seulement certaines grumes. Un grand merci à mon personnel féminin ! » poursuit Anne Sigaut. La récolte, débutée le 12 septembre, a été précoce mais moins qu'en 2018. Quelques jours de différence qui ont contribué à obtenir des fruits bien équilibrés sans excès de sucre (autour de 13,5° potentiel). Toujours dans l'objectif de préserver la fraîcheur des fruits, le domaine a opté pour une récolte le matin uniquement, quitte à bousculer un peu les habitudes des vendangeurs pour qu'ils soient en action dès 7 heures. Autant d'efforts qui ont payé. Les rendements sont restés satisfaisants, sauf dans les parcelles de Chambolle village et dans le 1^{er} cru Les Fuées, qui ont un peu plus souffert du sec. Mais surtout les vins présentent une grande

une grande élégance aromatique. Les notes florales, qui signent les vins de Chambolle-Musigny, sont particulièrement mis en valeur par ce millésime.