

## CHAMBOLLE-MUSIGNY

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

2016



---

### TERROIR

Les vignes sont plantées sur un sol où l'on trouve des galets cimentés par un calcaire argileux couleur rose-saumon. C'est un premier cru situé sur la partie basse du coteau, en pente douce, à proximité des Chatelots, autre premier cru du domaine.

*Superficie* 30 ares

*Age moyen des vignes* 25 ans en moyenne

---

### DÉGUSTATION

Un terroir qui porte bien son nom puisque le vin qui en est issu dévoile le plus souvent un profil acidulé, digeste, comme un petit fruit rouge par une chaude journée d'été. Le nez donne dans la discrétion en première approche. On y perçoit un caractère à la fois fruité et brioché-toasté. La bouche, enrobée par des tanins bien patinés, allie gourmandise et fraîcheur. Une élégance qui ravira les adeptes des Chambolle-Musigny bien typés. A accorder avec du veau marengo.

---

### 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.