

CHAMBOLLE-MUSIGNY

1^{ER} CRU LES GROSEILLES

2019



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 marenge.

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.