

## CHAMBOLLE-MUSIGNY

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

2016



### TERROIR

L'un des premiers crus les plus exceptionnels de Chambolle-Musigny. La pente, relativement douce, exposée au sud, est assise sur un socle homogène de calcaire compact dit de « Premeaux », constellé de chailles (nodules de silice).

*Superficie* 0,5 hectare

*Age moyen des vignes* 40 ans en moyenne

### DÉGUSTATION

Une cuvée qui a fait son apparition au domaine en 2004 grâce à la reprise d'un demi-hectare de vignes. Cette partie nord de l'appellation, bien ensoleillée, livre un vin opulent, riche. Le nez demande un peu de temps pour donner toute sa mesure. Une bouche charnue déroule sa densité avec constance et longueur. Un ensemble très harmonieux. A déguster avec une Poularde aux morilles.

### 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.