

## CHAMBOLLE-MUSIGNY

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

2019



### 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

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<sup>er</sup> 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.