

CHAMBOLLE-MUSIGNY

1^{ER} CRU LES SENTIERS

2016



TERROIR

Dans le secteur nord de l'appellation en dessous du grand cru Bonnes-Mares, la terre présente ici un caractère argileux prononcé. C'est aussi un terroir où l'on trouve des roches calcaires de différentes époques géologiques expliquant une certaine diversité des sols et sous-sols. La Côte de Nuits en miniature...

Superficie 67 ares

Age moyen des vignes 70 ans en moyenne

DÉGUSTATION

1947 est une date qui inspire dans le monde du vin. Il ne s'agit pas là du millésime mais de l'année de plantation des vignes. La plus vieille parcelle du domaine est aussi sa cuvée fer de lance. C'est la plus constante de la cave. Pour dire simple : le vin est toujours bon... Sa couleur est intense et le nez ne l'est pas moins : il délivre des notes complexes de cerise noire, de cassis, avec une pointe poivrée en prime. La bouche montre une grande ampleur et déploie une rétro-olfaction particulièrement soutenue. Un concentré de Chambolle. Avec un chapon de Bresse.

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.