

CHAMBOLLE-MUSIGNY

1^{ER} CRU LES SENTIERS

2018



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

Avec des niveaux de maturité peu habituels en Bourgogne, le millésime 2018 s'annonce comme une très grande année. Les vins sont marqués pour une grande concentration, de la suavité et une belle intensité aromatique. Pourtant, le printemps a été plutôt délicat à gérer dans les vignes. L'humidité s'est installée pendant de longues semaines. Finalement, à la mi-juin un temps particulièrement chaud, ensoleillé et sec s'est durablement installé. Les premiers coups de sécateurs ont été donnés dès le 31 août, pour récolter des raisins gorgés de sucre et en parfait état sanitaire. Il fallait surtout se tenir sur ses gardes pour éviter que les baies ne prennent un caractère figué. Condition pour conserver la fraîcheur et la précision aromatique qui fait la joie des amateurs de grands pinots noirs bourguignons. En vinification, les fermentations ont parfois été tumultueuses et réclamaient une surveillance de tous les instants : les levures sont devenues paresseuses en fin de cuvaison. Une année qui restera dans les mémoires, d'autant que Marine Sigaut, fille d'Anne et Hervé a rejoint le domaine et apporte toute son énergie à l'export et à la communication.