

CHAMBOLLE-MUSIGNY

1^{ER} CRU LES SENTIERS

2019



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

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 1er 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.