

CHAMBOLLE-MUSIGNY

DERRIÈRE LE FOUR

2016



TERROIR

Ce climat est situé sur le haut du coteau au débouché de la Combe qui échancre le vignoble en son coeur. La géologie y est marquée par des alluvions : un cailloutis déversé depuis cette même combe. Mais Anne et Hervé Sigaut ont aussi remarqué que la terre y est riche en argile, épaisse. C'est un secteur assez tardif.

Superficie 0,5 hectare

Age moyen des vignes 45 ans en moyenne

DÉGUSTATION

La couleur est plus soutenue et un nez de fruits noirs annonce de la profondeur : mûre, cassis. Les tanins sont denses, fermes et une finale légèrement acidulée conclut la dégustation. L'élevage s'effectue ici à 20% en fûts neufs. Un solide Chambolle qui appelle une viande rouge.

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.