

## CHAMBOLLE-MUSIGNY

DERRIÈRE LE FOUR

2019



### 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

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.