

CHAMBOLLE-MUSIGNY

LES BUSSIÈRES

2019



TERROIR

Le Climat Les Bussières est situé à l'extrémité nord de l'appellation (En dessous du premier cru Les Sentiers). Il partage d'ailleurs son nom avec un premier cru voisin de Morey-Saint-Denis... Le sol est porté par une roche dure datant de l'oligocène.

Superficie 37 ares

Age moyen des vignes 60 ans en moyenne

DÉGUSTATION

Les vignes sont âgées et Anne Sigaut les soigne avec une attention particulière. D'autant que le potentiel de ce terroir est davantage celui d'un premier cru que d'une appellation village. Sa densité réclame un élevage à 30% en fûts neufs. Cette cuvée offre effectivement un nez d'une remarquable complexité : des notes poivrées font place à un caractère floral évoquant la rose épanouie. La bouche montre une grande longueur, des tanins fins et denses à la fois. La finale évoque la menthe poivrée. Un équilibre idéal. Avec des râbles de lapin aux pruneaux par exemple.

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.