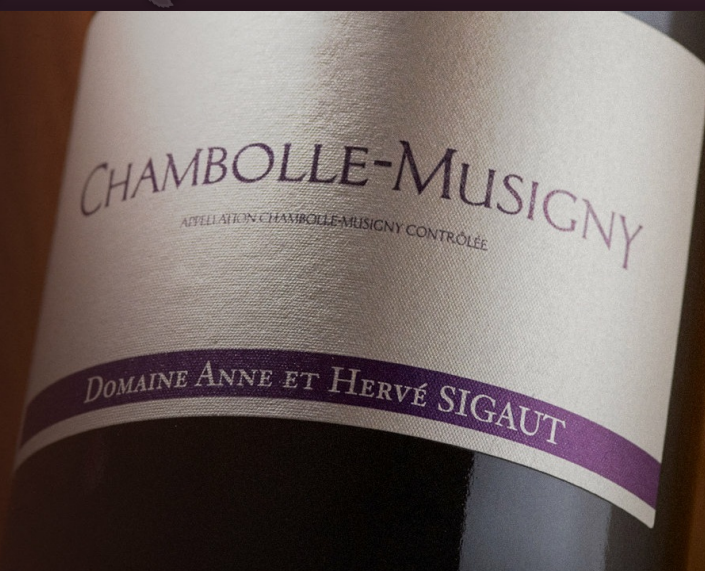


## CHAMBOLLE-MUSIGNY

VILLAGE

2016



---

### TERROIR

Les vignes se répartissent sur quatre climats différents. Les Babillères, situées au sud et en bas du village (côté Vougeot) assurent la plus grande partie. Les autres climats sont : Les Chardannes, Aux Croix et Aux Combottes.

*Superficie* Environ 1 hectare

*Age moyen des vignes* 35 ans en moyenne

---

### DÉGUSTATION

C'est un vin aromatique, d'approche facile. Dans le verre des notes très délicates de petits fruits rouges prennent rapidement leur aise. Une légère touche de fruit sec apporte un surcroît de complexité. L'entrée de bouche est tonique, les tanins font preuve de finesse, jusqu'à la finale épicée. Un élevage raisonné en fûts (15% neufs) préserve son caractère aimable. Une belle introduction dans l'univers de Chambolle-Musigny. A accorder avec une viande blanche.

---

### 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.