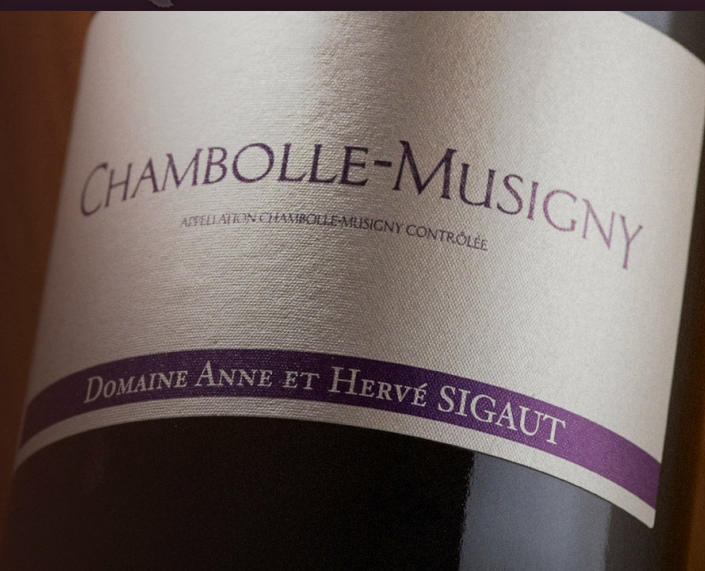


CHAMBOLLE-MUSIGNY

VILLAGE

2019



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

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.