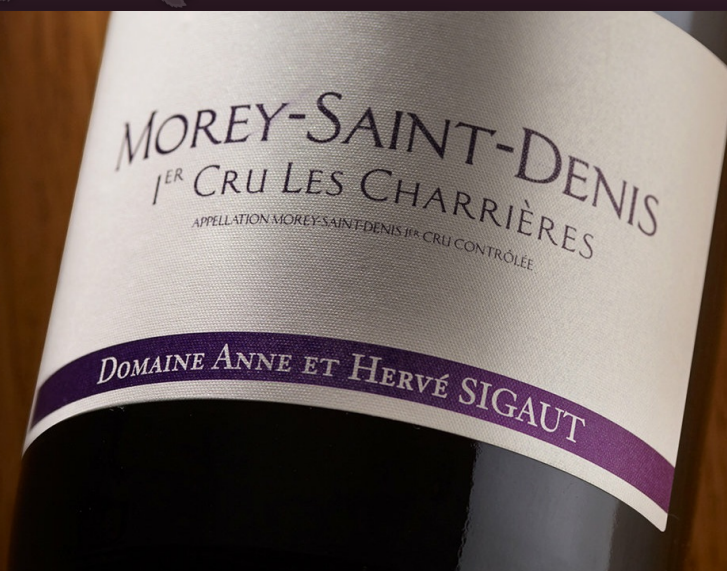


## MOREY-SAINT-DENIS

1<sup>ER</sup> CRU LES CHARRIÈRES

2016



### TERROIR

Sur un terroir à la terre assez épaisse, en pente douce, ce premier cru s'étend au nord de l'appellation, sous la protection du fameux Clos de la Roche.

*Superficie* 62 ares

*Age moyen des vignes* 65 et 25 ans en moyenne

### DÉGUSTATION

Expressif, il s'ouvre sur des notes plaisantes de petits fruits rouges, de framboise en particulier. Sa texture est fine, délicate, d'une longueur moyenne. L'élevage sous-bois doit être subtilement dosé (25% fûts neufs). Bref, on l'imagine plus volontiers en appellation Chambolle-Musigny que Morey-Saint-Denis. Mais les préjugés n'existent que pour mieux être battus en brèche... Avec un pigeon rôti.

### 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.