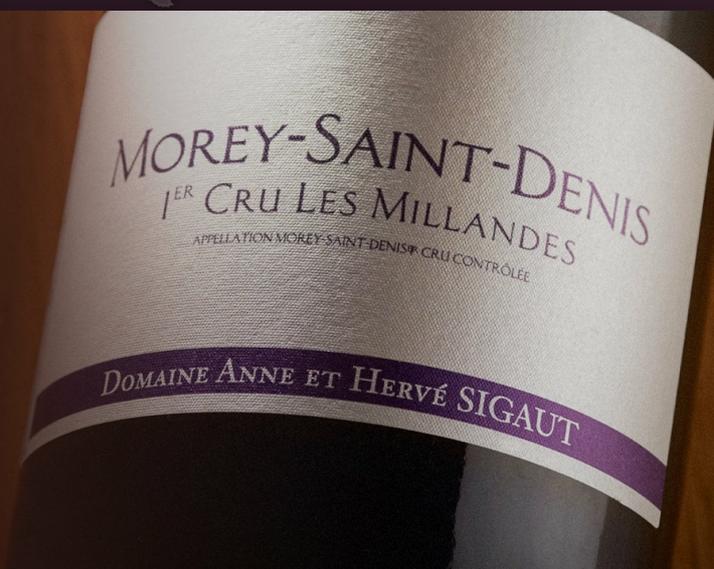


## MOREY-SAINT-DENIS

1<sup>ER</sup> CRU LES MILLANDES

2016



### TERROIR

A proximité du village de Morey-Saint-Denis, ce premier cru est considéré comme le plus qualitatif de la commune. Il peut revendiquer un lien de filiation avec le Clos Saint Denis dont il jouxte la partie basse.

*Superficie* 33 ares

*Age moyen des vignes* 40 ans en moyenne

### DÉGUSTATION

Les ceps donnent ici les petits raisins bien concentrés dont rêve tout bon vigneron. Cette cuvée met parfaitement en évidence l'importance du végétal dans la qualité du vin. Le nez évoque le coulis de fruits noirs. La bouche offre dans un même élan de la densité, de l'harmonie. Un grand pinot noir bourguignon, complet et profond. Avec une finale légèrement balsamique. Son potentiel de vieillissement, au-delà de la décennie, est évident. A marier avec un tournedos chasseur.

### 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.