

## MOREY-SAINT-DENIS

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

2019



### 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

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.