

Chambolle-Musigny 1er Cru

2022

442 bouteilles
53 magnums

Cuvées Jubilé

Autrefois désigné sous le nom de « Les Charmes des Fuées », ce vin est issu d'un assemblage des cuvées 'Les Charmes' et 'Les Fuées' en raison des faibles récoltes de certaines années.

Cet assemblage est constitué de deux parcelles de 1er Cru situées à Chambolle-Musigny. "Les Fuées" âgée de 80 ans se situe en face du climat des "Bonnes Mares" Grand cru, dans un secteur plus sablonneux que la parcelle des "Charmes", il allie texture dense et souplesse racée qui apporte un bel équilibre à cette cuvée. "Les Charmes" âgée d'une cinquantaine d'années, se caractérise par une terre très caillouteuse, drapée de limons séculaires. Ces éboulis calcaires apportent une touche singulière, une minéralité subtile qui enrichit sa complexité. Les limons, délicatement posés ajoutent leurs éclats à la mosaïque d'arôme qui émane des vins issus de cette cuvée.



Notes de dégustation

Bouquet riche, saveurs opulents et délicieux. Une longue et belle finale marquée par une densité de fruits rouges et noirs. Très raffiné.



Les vendanges de 2022, qui débutent le 31 août, se déroulent sous des températures estivales. Cette année-là, la saison viticole est marquée par des contrastes climatiques saisissants. Après un automne pluvieux et un décembre glacial, les mois de février et mars apportent une douceur inhabituelle.

Le printemps 2022 se distinguant par un temps sec et ensoleillé, se montre particulièrement clément, culminant en mai avec les températures les plus élevées des cinquante dernières années, favorisant une croissance vigoureuse de la vigne. L'été, l'un des plus chauds depuis 2003, est ponctué de canicules fin juin, mi-juillet et tout au long du mois d'août. Malgré la chaleur intense, les réserves hydriques accumulées durant l'hiver permettent une maturation harmonieuse des raisins.

Le millésime 2022, bien que façonné par des conditions climatiques extrêmes, donne naissance à des vins d'une grande finesse et d'une élégance remarquable, offrant une fraîcheur exquise et des volumes généreux en bouche.

Date de plantation	Superficie	Cépage	Alcool
-	- ha	100 % pinot noir	13°

CHAMBOLLE- MUSIGNY

