

Chambolle-Musigny 1er Cru

2019

440 bouteilles



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

Le nez offre des arômes de fruit rouge, enrichis de nuances épicées et florales, en particulier de violette et de pétales de rose. En bouche, les saveurs mi-légères sont à la fois vibrantes et intenses, avec une texture soyeuse qui maintient une belle tension et précision sans excès de densité. La finale se distingue par une persistance et un équilibre remarquable, tandis qu'une texture raffinée laisse entrevoir un potentiel de vieillissement prometteur.



Si l'année viticole 2021 se termine par un été ensoleillé, ses débuts sont marqués par deux vagues de gel dévastatrices qui impactent les vignes en profondeur et mettent en danger la récolte à venir. Cette année-là, la Bourgogne connaît un hiver plutôt doux.

Au printemps, après des gelées importantes

au début du mois d'avril, le retour du beau temps est finalement au rendez-vous et permet un climat idéal pendant la floraison. Quelques semaines plus tard, le début de l'été est marqué par de fortes pluies et une humidité omniprésente.

Le mois d'août voit le retour d'un temps sec et radieux pendant trois semaines consécutives favorisant une maturation optimale du fruit. Fin septembre, les raisins arrivent à un niveau de maturité parfait et déclenche le début des vendanges au 23 septembre.

La production issue de ce millésime capricieux est exclusive. Évanescent, tout en finesse et élégance, les vins révèlent une fraîcheur exceptionnelle et présentent de beaux volumes en bouche.

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

CHAMBOLLE- MUSIGNY

