
Chambolle-Musigny

2023

3 278 bouteilles



Ce Chambolle-Musigny village, anciennement désigné sous le nom d' «Orveaux des Bussières,» est un assemblage de deux parcelles.

L'une d'elles, a été plantée au début des années 1900 et repose sur un sol riche en marne et en argile, offrant un enracinement profond aux vignes.

L'autre parcelle, quant à elle, présente une plus grande proportion de cailloux et de roches affleurantes. Issu de très vieilles vignes, ce vin exprime une grande complexité aromatique.

Grâce à la nature de son sol et à l'âge de ses vignes, il révèle une profondeur de texture remarquable, caractérisée par une densité et une richesse exceptionnelle.

Notes de dégustation

Ce vin dévoile un nez mûr de cerise noire, cassis et épices vibrantes avec des notes florales. La bouche raffinée et minérale est énergique, texturée et encore jeune, avec un bel équilibre pour le vieillissement. Savoureux et frais, aux tanins fins et framboises veloutées. Inclut 40 % de Combe d'Orveau. À déguster entre 2028 et 2034.

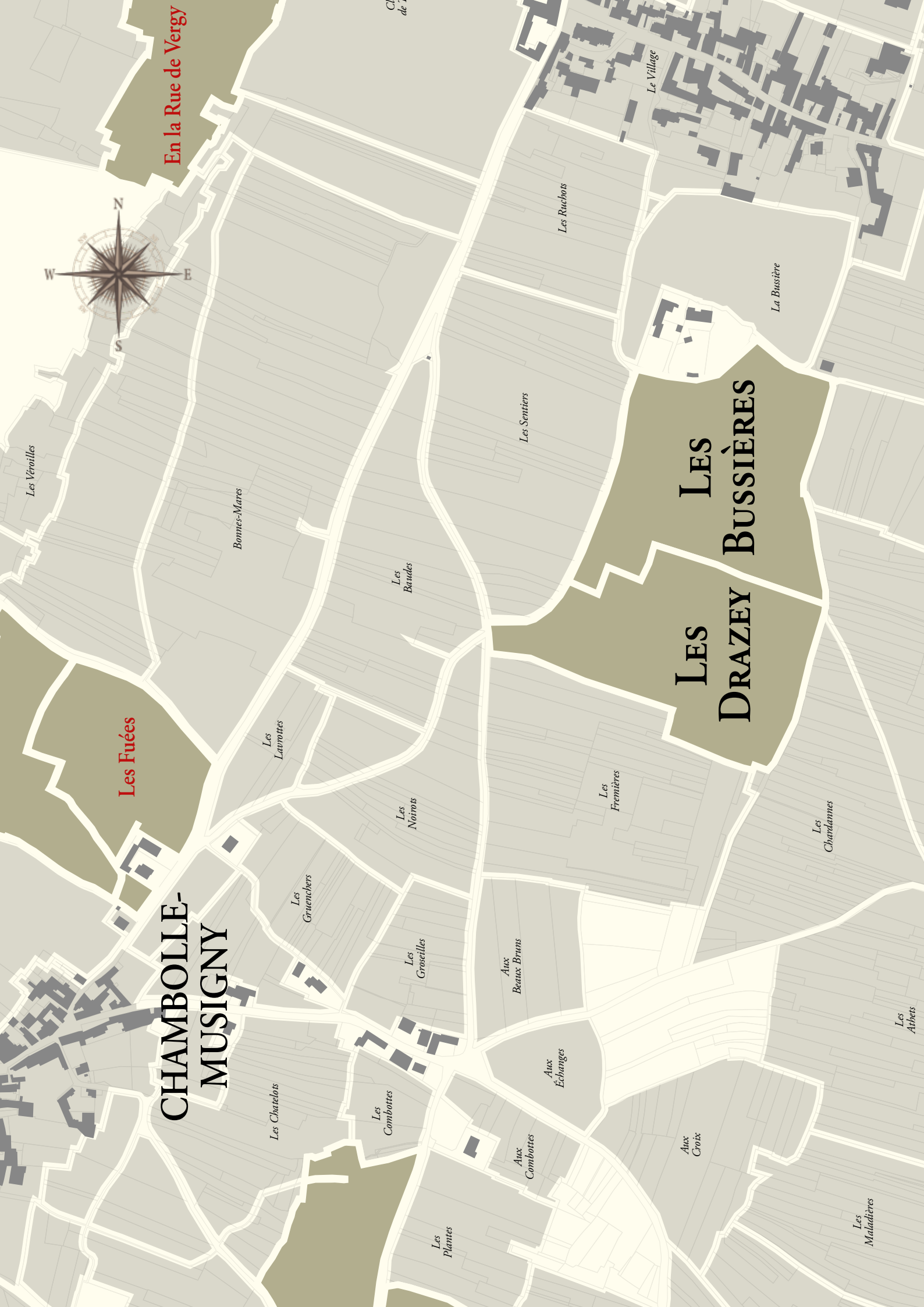


2023 restera une année exceptionnelle, marquée par un été interminable et des températures record, la plus chaude jamais enregistrée. Malgré ces conditions extrêmes, le millésime se distingue par son équilibre, sa finesse et son élégance. Après un hiver très sec, le printemps, plus clément, a permis

une croissance régulière et un débourrement homogène. Mai et juin, alternant orages et soleil, ont favorisé une floraison rapide. Les fortes pluies de fin juin ont répondu aux besoins hydriques, sans dégâts. La véraison, ralentie par la sécheresse d'août, a repris avec les pluies de fin août et s'est accélérée grâce à la chaleur de septembre.

Les vendanges ont débuté le 11 septembre sous un temps idéal, avec des raisins parfaitement mûrs récoltés en dix jours. Les rendements bien maîtrisés assurent une qualité remarquable. L'automne, arrosé régulièrement, a rechargé les nappes. 2023 offre des vins d'un équilibre parfait, à la finesse et à l'élégance exceptionnelles.

Date de plantation	Superficie	Cépage	Alcool
début 1990	0,65 ha	100 % pinot noir	13°



CHAMBOLLE- MUSIGNY

LES DRAZEY BUSSIÈRES

Les Fucées

En la Rue de Vergy



Les Vérouilles

Bonnes-Mares

Les Baudes

Aux Bruns

Aux Echanges

Aux Combottes

Aux Croix

Les Noirots

Les Launotès

Les Gruenchers

Les Grosetilles

Les Chatelots

Les Combottes

Les Plantes

Les Fremitières

Les Chardannes

Les Athets

Les Maladières

Les Ruchois

Les Seniers

La Bussière

Le Village