

Chambolle-Musigny

2024

592 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

Vin délicat et précis, marqué par des arômes de canneberge, fraise des bois et fleurs fines. La bouche, souple et élégante, présente une structure linéaire avec des tanins fins. D'abord aérien, il révèle progressivement une profondeur plus sombre. La texture fluide et enveloppante s'accompagne d'une belle complexité en finale. Un Chambolle raffiné et équilibré. 2031+



Le millésime 2024 restera marqué par des conditions climatiques particulièrement exigeantes. Un hiver doux et humide a laissé place à un printemps exceptionnellement pluvieux, suivi d'un été rythmé par des précipitations persistantes. Ces conditions ont profondément impacté le cycle végétatif de la vigne, avec une floraison difficile et irrégulière, ainsi qu'une pression sanitaire

d'une intensité rarement observée, dominée par le mildiou.

Dans ce contexte, les rendements sont historiquement bas, conséquence directe des coulures, du millerandage et d'une sélection drastique à la vigne comme au chai. Les vendanges, débutées le 21 septembre, ont révélé des grappes très hétérogènes, souvent peu chargées en jus, nécessitant un tri rigoureux et sans concession.

Malgré cette année techniquement complexe et éprouvante, notre petite production en 2024 se distinguent par des vins racés, droits et d'une grande transparence, portés par une belle fraîcheur naturelle, privilégiant l'élégance et la tension plutôt que la concentration. Les vins sont précis et séduisants dans leur expression.

Un millésime de travail, exigeant, mais qui réserve de très belles réussites.

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



CHAMBOLLE- MUSIGNY

Les Fuées

En la Rue de Vergy

LES
DRAZEY
BUSSIÈRES



Les Véroilles

Bannes-Mares

Les Baudes

Les Ruchois

Le Village

La Bussière

Les Seniers

Les Launots

Les Noïrots

Les Fremières

Les Chardannes

Les Gruenchers

Les Grosettes

Aux Beaux Bruns

Les Athets

Aux Echanges

Les Chatelots

Les Combottes

Aux Combottes

Aux Croix

Les Plantés

Les Maladières