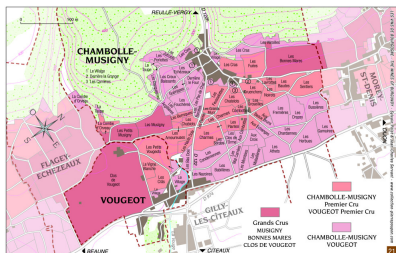




JEAN-CLAUDE BOISSET

## CHAMBOLLE-MUSIGNY 2016



### Cépage

100% Pinot Noir

### Origine

Les Chambolle-Musigny, en Côte de Nuits, restent des vins rouges uniques, symboles de la finesse et de l'élégance. Cette appellation est l'une des plus petites et des plus morcelées de la côte : seul 97 ha sont plantés en Village, 50 ha en Premier Cru et 25 ha en Grand Cru. Le village possède des terroirs assez homogènes en exposition Est. La nature délicate et soyeuse des Chambolle-Musigny tient surtout à la nature du sol. Une roche mère faite de calcaires durs forme la base; au dessus on retrouve une faible épaisseur d'un petit cailloutis calcaire du Bathonien qui assure un bon drainage et contribue à donner aux vins ce caractère fin, sensuel et charmeur.

Notre cuvée est un assemblage de quatre climats du village : « Les Pas de Chats », « Derrière le four », « Le Clos de l'Orme » et « Les Danguerrins ». Ce sont des vignes cultivés en viticulture biologique non certifiée depuis 2009. L'âge moyen de ces quatre parcelles est de 45 ans.

### Vinification et élevage

Date de vendange : 27 septembre 2016, vendange manuelle en caissettes percées de 20kg. 1er tri à la vigne, second sur table de tri à la réception de la vendange.

En cuverie : Raisins 100% égrappés mis en cuve par gravité. Macération totale de 23 jours dont une semaine à froid. Fermentation en levures indigènes uniquement. Pigeages peu fréquents.

En cave : Elevage de 15 mois sur lies en fût avec 35% de bois neuf, d'origine française, chauffe longue à basse température pour un boisé délicat.

Mise en bouteille en février 2018, vin filtré mais non collé.

Production : 2 400 cols

### Notes de dégustation

Robe : Couleur grenat avec des reflets violets.

Nez : Des arômes complexes sur les petits fruits noirs, la violette, des épices et quelques notes empyreumatiques.

Palais : Un beau volume, de la fraîcheur, ce vin reste délicat. Des tanins plus prononcés en fin de bouche.

### Potentiel de garde

10 ans et plus.



## Millésime : 2016

2016, un millésime miraculeux !

Au vu d'un démarrage compliqué, les vins de Bourgogne affichent une qualité inespérée, à la hauteur de toutes les attentes. Après un hiver parmi les plus chauds jamais observés depuis 1900, les vigneronns ont subi au Printemps des aléas climatiques qui ont amputé sévèrement la récolte. En effet, le mois d'avril a été marqué par un épisode de gel historique avec une ampleur géographique inédite. La grêle a également fortement impacté le vignoble en mai dans le Mâconnais et le nord de la Bourgogne. La tendance s'inverse brusquement au moment de célébrer le passage à l'été : soleil et chaleur sont au rendez-vous et les vignes rattrapent leur retard. Quelques pluies permettront au cycle végétatif de se poursuivre dans de bonnes conditions et aux parcelles d'être récoltées au moment idéal. 2016 livre donc de belles surprises et offre des vins au très bon potentiel qualitatif. Les vins blancs aux arômes de fruits blancs sont croquants, généreux, avec une belle matière, et seront à boire de préférence dans leur jeunesse, tandis que les vins rouges sont puissants, tendres, concentrés et constituent un beau millésime de garde !