

## Chambolle-Musigny 1<sup>er</sup> cru Les Baudes

ROUGE



### **Appellation**

Cette AOC comporte 24 climats classés en Premier cru dont le climat "Les Baudes" et 2 en Grands crus.

### **Cépage**

Pinot noir

### **Densité de plantation**

10 000 pieds/hectare

### **Rendement moyen autorisé**

48 hectolitres/hectare

### **Terroir**

Argilo-calcaire.

### **Superficie parcelle**

0 hectares 30 ares (1 hectare = 10 000 m<sup>2</sup> = 24 ouvrées)

### **Production annuelle**

1 500 bouteilles

### **Élaboration**

**Travail de la vigne** : Culture raisonnée. Depuis l'an 2000, plus aucun herbicide dans nos vignes. Un travail de butage/débutage en hiver et de labour au printemps les ont remplacés. Ébourgeonnage systématique. Vendanges exclusivement manuelles.

**Vinification** : fermentation traditionnelle en cuve 3/4 semaines.

**Élevage** : 14 à 18 mois en fûts de chêne français (forêt de Troncet). 100% fût d'un vin.

### **Dégustation**

**Caractère** : le Chambolle Musigny est un vin rouge présenté souvent comme le plus "féminin" de la Côte de Nuits. L'intensité et la finesse s'y expriment en effet avec une élégante subtilité. Au regard, un rubis vif et lumineux. Dans sa jeunesse, son bouquet se compose de petits fruits rouges (fraise, framboise). Il évolue ensuite vers le fruit mûr et épicé. Il tapisse le palais de soie et de dentelle, ses tanins restent caressants. Une vraie leçon de séduction.

**Accords** : vin puissant et féminin, on l'associe à des viandes goûteuses et sophistiquées comme le gibier à plumes, un chapon de Bresse, un agneau longtemps rôti ou du veau. Pour les fromages, préférez ceux à saveur douce tels que le brillat-savarin, le cîteaux, le vacherin ou le brie de Meaux.

**Température de service** : 12 à 14°C vin jeune. 14° à 16°C vin mûr

**Potentiel de garde** : C'est la particularité d'un Chambolle : toujours bon à boire, quel que soit son âge. Il se conservera une quinzaine d'années sans hésitation : c'est un véritable vin de garde.