

Chambolle-Musigny Vieilles vignes

ROUGE



Appellation

Cette AOC comporte 24 climats classés en Premier cru et 2 en Grands crus.

Cépage

Pinot noir

Densité de plantation

10 000 pieds/hectare

Rendement moyen autorisé

48 hectolitres/hectare

Terroir

Argilo-calcaire. Vignes âgées de 65 ans.

Superficie parcelle

1 hectare (1 hectare = 10 000 m² = 24 ouvrées)

Production annuelle

3000 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 avec des viandes gouteuses 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. À son apogée entre 4 et 8 ans.