

CHAMBOLLE MUSIGNY 1^{ER} CRU LES NOIROTS 2018

Un parcelle située sous le Grand Cru Les Bonnes Marres



LA SITUATION

Appellation : Chambolle-Musigny 1^{er} Cru

Climat : Les Noirots (2,84 ha)

Altitude : 260 m

LE TERROIR

Les vignes sont situées au nord est de la commune de Chambolle-Musigny entre les climats des Baudes, Lavrottes et Groseilles, sous les Grands Crus Bonnes Mares.

Méthode de culture : traditionnelle raisonnée

Nature du sol : Argilo-calcaire

LA VIGNE

Cépage : 100% Pinot Noir

Age moyen : 55 ans

Densité : 10,000 pieds/ha

Rendement : 40 hl/ha

Vendange : 100% manuelle

VINIFICATION

Juste après la vendange, les raisins sont triés soigneusement puis éraflés totalement. Macération et fermentation alcoolique en cuve entre 15 et 20 jours avec pigeages et remontages. Pressurage délicat et élevage en fûts.

Fermentation malolactique effectuée.

ELEVAGE

14 mois en fûts avec 25 % de fûts neufs

Mise en bouteille : février 2020

SPÉCIFICATIONS

Degré d'alcool : 13,5 % vol.

SERVICE

Température de service : 16-18°C

A consommer de préférence : entre 2021 et 2035

DÉGUSTATION (par Antoine Gerbelle)

Vous cherchez la suavité de cette année hors norme qu'est 2018 ? En voici un généreux exemple avec ce pinot au nez épanoui qui évoque la parfaite maturité des fruits ensoleillés avec ses notes de pâtisseries aux fruits rouges. La bouche prend une dimension d'un 1er cru structuré, avec des tanins saillants qui vont se polir d'ici 2 à 3 ans, et une finale épicée et ardente.

Nez ouvert, généreux, typiquement la suavité de l'année, tarte aux fruits rouges dominant. Attaque bouche en chair mais vite sur les tanins, structuré, avec de la fermeté et des tanins de feu, chaleureux.

ACCORDS METS-VINS

Idéal avec les viandes rouges, les gibiers ou la cuisine mijotée.

RECOMPENSES

Jancis Robinson : 17,5/20

Premier Cru
CHAMBOLLE-MUSIGNY
LES NOIROTS
2018

Grands Vins  de Bourgogne
PIERRE BRISSET