



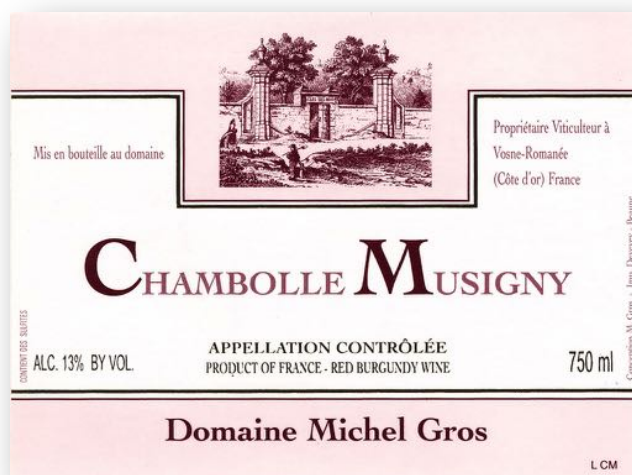
*Surface en production : 0,69 ha*  
*Âge moyen des vignes : 50 ans*  
*Production annuelle moyenne : 5000 bouteilles*  
*Cépage : Pinot Noir*

#### *Situation du vignoble :*

La parcelle principale (42 ares) est dans les «Argillières», dont le nom exprime bien la nature du sol. Cette vigne prolonge les Musigny au nord à l'entrée de la combe de Chambolle. Cette parcelle apporte à la cuvée une puissance et une densité inhabituelles pour un Chambolle village et l'apparente plutôt à un premier cru. Quatre autres petites parcelles sont situées dans les lieux-dits «Nazoires», «Maladières» et «Mombies». Toutes reposent sur le cône de déjection de la combe, leur sous-sol est donc très pierreux, ce qui assure un excellent drainage.

#### *Vinification et élevage :*

Vinification traditionnelle bourguignonne. La mise en fût intervient quelques jours après le décuage pour un séjour de 18 mois. Le pourcentage de fûts neufs varie selon les millésimes, de 30 % à 50 %. Un seul soutirage intervient à la fin de la fermentation malolactique, en général à la fin de l'hiver qui suit la récolte. Lorsque les vins atteignent environ 18 mois, soit en avril, on procède à l'unification des fûts d'une même appellation, par soutirage dans des cuves. On profite de ce transfert pour réaliser un collage à l'albumine d'œuf. Les vins restent sur colle, jusqu'au mois d'août, époque des mises en bouteilles.



#### *Le millésime 2014*

Le printemps a été particulièrement sec et chaud, avec un départ de la végétation très précoce, dès la fin du mois de Mars. Ces conditions très favorables ont persisté jusqu'à la fin Juin, ce qui a abouti à une floraison hâtive, au cours de la première semaine de Juin, puis à un grossissement rapide des baies, qui ont atteint le stade fermeture de la grappe au 1er Juillet, soit avec 2 semaines d'avance sur la normale. Les mois de Juillet et Août ont été beaucoup plus frais et humides, ce qui a ralenti l'évolution de la vigne. A la fin Août, puis pendant tout le mois de Septembre, le temps est resté sec, chaud et ensoleillé, ce qui a permis une bonne maturation des raisins. Les vendanges ont débuté au domaine le 15 Septembre pour s'achever le 1er Octobre dans les Hautes-Côtes, dans des conditions idéales.

Le profil climatique est très proche de celui du millésime 2011, et les vins ont naturellement beaucoup de similitudes : ce sont des vins avec d'intenses couleurs, des tanins fondus grâce à la maturité aboutie, les acidités sont moyennes, ce qui renforce la rondeur en bouche. Les arômes sont précis, et les caractères de chaque climat bien marqués. Au final, un millésime bien équilibré, facile à déguster dans sa jeunesse, avec cependant un potentiel de vieillissement d'une dizaine d'années.

#### *Revue de presse*

Sarah Marsh, Hiver 2015, The Burgundy Briefing N° 17  
 Attaque très somptueuse. Très juteux et aromatique en attaque, puis il se resserre et le coeur est racé ... serré et épicé, minéral, les tanins se montrent un peu plus... il allie finesse et énergie en finale. (MLF tout juste finie).  
 Note : 16,25