

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.

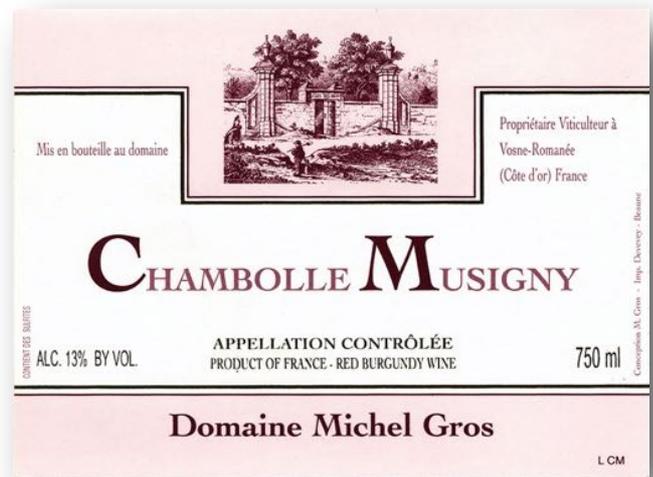
Les vins restent sur colle, jusqu'au mois d'août, époque des mises en bouteilles.

Le millésime 2015

2015 est le résultat d'une saison végétative particulièrement favorable à l'élaboration de grands vins rouges en Bourgogne.

L'ensoleillement a été exceptionnel, avec un excédent de 10% par rapport à la normale.

Les températures étaient élevées de 2°C au-dessus de la moyenne en Avril, Juin et Juillet, et de 1°C en Août et Septembre.



La sécheresse s'est installée dès le mois de Mars, mais a été particulièrement marquée en Juillet, où elle s'est combinée avec la canicule pour freiner fortement le grossissement des grappes.

Les quelques averses du mois d'août ont été bienvenues, pour permettre à la vigne de mûrir ses raisins sans stress hydrique, mais elles ont été trop tardives pour faire gonfler les grumes.

La sécheresse explique ainsi le petit volume de récolte, mais aussi la grande concentration des vins.

Les tanins sont bien enrobés, résultat d'une maturité parfaite accompagnée d'un état sanitaire irréprochable.

2015 s'inscrit dans la lignée des 2005 et des 2010, autres grands millésimes de garde de ce début de siècle.

Revue de presse

Sarah Marsh, The Burgundy Briefing, Winter 2016-2017 : It is very dark (always) It is rich and straight. A lot of tannins and matter in this Chambolle. It is powerful and ripe; lots of structure and richness of the tannins. It is intense and long on the finish. Super concentration of fruit. It is a powerful wine with a really sappy finish and great vigour...very fresh and salty. This is another wine to put away. It will be better in ten years. Not a 'typical' village Chambolle. Top notch. Score 83. from 2021

International Wine Challenge 2017 : Young, powerful, concentrated style with sappy red and black fruit and creamy, toasty oak. Delicious! Médaille d'argent

Bourgogne Aujourd'hui N°140, Avril 2018 : Arômes flatteurs de fruits rouges et noirs bien mûrs. Bouche grasse, tendre, gourmande et bien équilibrée. 17 / 20