

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 :

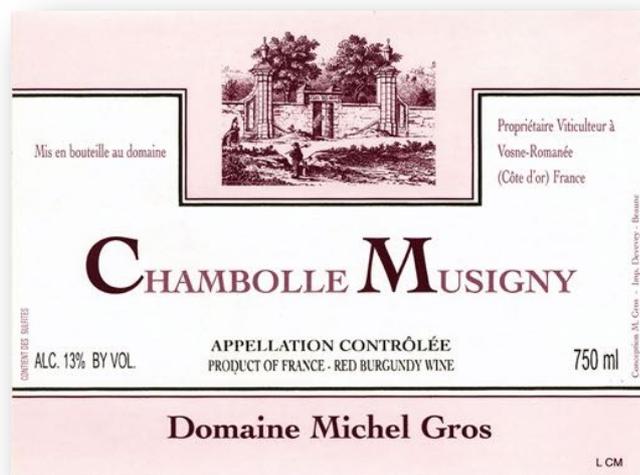
Vinification traditionnelle bourguignonne.

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 2016

2016, un millésime qui commence dans la douleur avec une gelée de printemps le 27 avril au matin, qui détruit près de la moitié de la récolte de la Côte-d'Or.

Le domaine est relativement épargné, avec une perte globale de 30 %, très variable selon les parcelles : Le village de Vosne Romanée est indemne, ainsi que la parcelle de la Fontaine Saint-Martin. Dans le Clos Vougeot, à Nuits Saint Georges et à Chambolle Musigny, près de la moitié des bourgeons sont détruits. Enfin, 8 ha dans les Hautes Côtes sont touchés à 75 %.

Le mois de mai est lui aussi très difficile, avec une pluviométrie élevée et des températures basses. Le mildiou est très agressif. Juin est à peine meilleur. Heureusement, le beau temps s'installe en juillet et durera jusqu'à la fin des vendanges, très tardives, du fait du retard pris en début de saison. Notre récolte a débuté le 28 septembre sur la Côte, et nous avons terminé le 9 octobre dans les Hautes Côtes. Le mois de septembre explique en grande partie la qualité de ce millésime. Les températures ont été supérieures de 2,5 °C par rapport à la moyenne, et l'ensoleillement généreux. Ce sont des conditions climatiques presque estivales. Cette très belle arrière-saison a permis une maturation idéale de raisins parfaitement sains. Les vins sont superbes avec des couleurs profondes, un très bel équilibre et des arômes très purs. Le gel n'a eu heureusement aucune incidence sur la qualité. Au contraire, dans les vignes où la récolte a été réduite, les vins sont encore plus concentrés et expressifs.

Revue de presse

Sarah Marsh, The Burgundy Briefing, Automne 2017 : Il est épicé et riche. Un caractère de framboise mûre, généreux. Des tanins abondants, épais et riches. Beaucoup de poivre blanc en bouche et une note aromatique, mais pas floral, plutôt épicé... Une structure et une densité fermes et assez audacieuses. Plutôt puissant en finale pour un vin d'appellation village. Score 16,65. A besoin de temps. À partir de 2022