



CHAMBOLLE-MUSIGNY 1ER CRU "LES BAUDES" 2021

CÔTE DE NUITS | 100% PINOT NOIR | PREMIER CRU

PRÉSENTATION DE L'APPELATION

Ancienne dépendance de l'abbaye de Cîteaux, Chambolle-Musigny compte deux superbes Grands Crus : Bonnes-Mares, formant le trait d'union avec Morey-Saint-Denis et Musigny, en haut du Clos de Vougeot. Dans le sol, de nombreuses fissures dans le calcaire dur permettent aux racines de chercher leur bonheur loin dans le sous-sol jurassique.

DÉGUSTATION : profondeur et grâce

Accords mets-vins : Filet de bœuf sauce épaisse

Potentiel et conseils de garde : 5 à 15 ans. Température de service : 16 °C

LE VIGNOBLE

- Surface : 0,28 ha
- Exposition : Est
- Année de plantation : 1960
- Sol et sous-sol : Proche de la roche-mère, sol peu épais. De nombreuses fissures dans le calcaire dur permettent aux racines de chercher leur bonheur loin dans le sous-sol jurassique. Des blocs et graviers assurent un bon drainage
- Densité de plantation : 10 000 pieds / ha
- Culture du sol : Griffage d'automne / Travaux superficiels pour nettoyer la ligne de souche de la flore estivale durant l'été

LE VIN

- Vinification : 5 à 7 jours de préfermentaire à froid, 25% de grappes entières. Deux semaines de macération avec remontage biquotidien
- Élevage : 18 mois en fût dont 30% de fûts neufs
- Production : 1 300 bouteilles

CÔTE DE NUITS 2021

Marquée par le gel d'avril qui ampute largement la future récolte, 2021 est également une année pluvieuse et globalement plus fraîche que la tendance de ce début du 21ème siècle. Les vignerons doivent redoubler d'attention, les changements météorologiques brutaux ne leur laissant guère de répit. Heureusement l'accalmie de juin permet à la fleur de se dérouler sans encombre et la véraison est favorisée par de bonnes conditions qui s'installent à partir de la mi-août.

La Côte de Nuits semble avoir relativement bien tiré son épingle du jeu. Les vins sont d'une étonnante diversité aromatique. Aux arômes de petits fruits rouges et noirs, s'ajoutent quelques senteurs florales et notes épicées. Grâce à leur fraîcheur bien présente et à la qualité de leurs tanins, leur bouche reste particulièrement tonique sur une finale encore un peu ferme.



Millésime classique qui révélera de
magnifiques surprises au cours du temps.

