



CÔTE DE NUITS | 100% PINOT NOIR | VILLAGE

PRÉSENTATION DE L'APPELATION

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. 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 au bas de la combe.

DÉGUSTATION : suave et complexe

Accords mets-vins : Coq au vin, époisse

Potentiel et conseils de garde : 3 à 10 ans. Température de service : 16 °C

LE VIGNOBLE

- Surface : 0,95 ha
- Exposition : Est
- Année de plantation : 1953-1963-2014
- Sol et sous-sol : Sur le cône de déjection qui a été formé par des dépôts de limons anciens provenant de la combe de Chambolle
- Densité de plantation : 10 000 pieds / ha
- Culture du sol : Flore spontanée sur l'inter-rang / Entretien de la ligne de souche par griffage ou lames inter-ceps

LE VIN

- Vinification : 5 à 7 jours de préfermentaire à froid et deux semaines de macération avec remontage biquotidien
- Élevage : 18 mois en fût dont 30% de fûts neufs

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 21^{ème} 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.