



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 décuvage 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.

En 2012, les vignerons bourguignons ont dû livrer la plus difficile bataille de ces 30 dernières années pour protéger leurs raisins, d'abord contre le mildiou, puis ensuite contre l'oïdium. Cette forte pression des maladies est due à un printemps et un début d'été particulièrement arrosé et souvent tropical.



Sur le domaine, la victoire a été totale contre ces deux champignons.

Nous avons cependant perdu une partie de la récolte à cause de la coulure, due à des conditions climatiques défavorables pendant la floraison.

En revanche, la fin de l'été et l'automne ont été, jusqu'à l'achèvement des vendanges, très propices à une bonne maturation de cette petite récolte.

Les grappes étaient très saines, les teneurs en sucre élevées et l'équilibre des acides optimal.

Les températures sans excès des dernières semaines ont permis une préservation parfaite des arômes et des caractéristiques typiques de chaque terroir.

Les vins se distinguent par la précision du bouquet et par leur équilibre d'ensemble. A ce stade de leur élevage, ils sont déjà délicieux, tout en promettant une grande longévité.

Revue de presse

Sarah Marsh, Hiver 2013, Burgundy Briefing N° 15
 Nez plutôt aromatique. Droit, direct au palais. Vif, racé, dansant, aux bords anguleux. J'aime vraiment.
 Note 16.5. À partir de 2016/17.

Allen Meadows, 15 Janvier 2014, Burghound.com N°53



Un peu de boisé à noter mais pas suffisamment pour altérer le mélange d'épices discrètes mêlé à la liqueur de prune et à la groseille. Le corps, de structure délicate, est très riche, même succulent, velouté en bouche, d'une texture enveloppante du fait d'un extrait sec très copieux. Il n'est pas tout particulièrement élégant, mais impeccablement équilibré, et pour ceux qui préfèrent les Chambolle séduisants plutôt que portés sur la minéralité, celui-ci sera un excellent choix.

(89-91) / 2018+