



Chambolle-Musigny



APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Appellation Village du vignoble de la Côte de Nuits, en Côte-d'Or.

Cette appellation comporte **24 Climats classés en Premier Cru**.

Commune de production : **Chambolle-Musigny**.

La commune de Chambolle-Musigny produit également deux Grands Crus :

MUSIGNY (voir FICHE N° 54) et **BONNES-MARES** (voir FICHE N° 5).

Les appellations CHAMBOLLE-MUSIGNY et CHAMBOLLE-MUSIGNY PREMIER CRU peuvent être suivies ou non du nom de leur Climat d'origine.

CARACTÈRES DES VINS

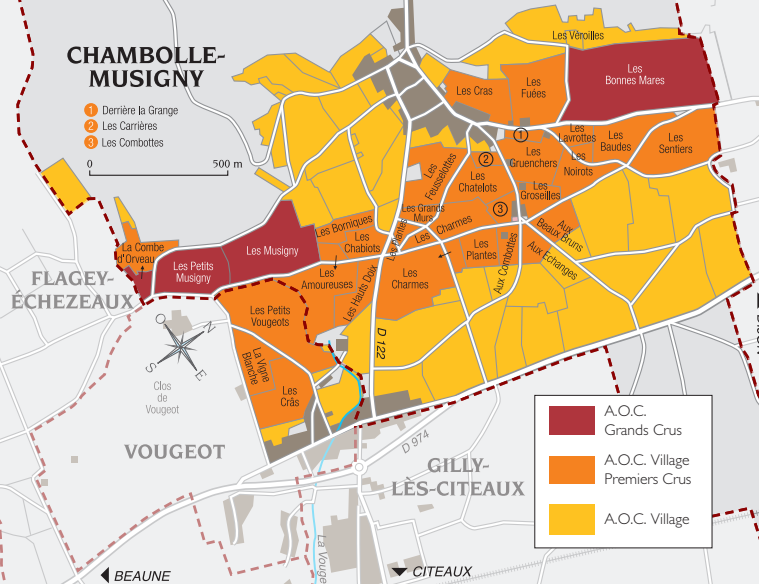
Le Chambolle-Musigny est un **vin rouge** présenté souvent comme le plus « féminin » de la Côte de Nuits. L'intensité et la finesse s'y expriment en effet avec une élégante subtilité. Au regard, un rubis vif, auréolé de reflets brillants et lumineux. Il peut s'assombrir un peu, gardant tout son éclat. La violette, les petits fruits rouges (fraise, framboise) composent son bouquet d'une typicité marquée. Plus âgé, il évolue vers le fruit mûr épicé, le pruneau, ou vers la truffe, le sous-bois et l'animal. Riche, bouqueté et complexe, il tapisse le palais de soie et de dentelle. Sa délicatesse charnue ne l'empêche pas de conserver une structure solide et durable. Assez moelleux, peu portés sur l'acidité, ses tanins restent caressants.

CONSEILS DU SOMMELIER

Rouge : son profil associant puissance et féminité, on lui donnera des viandes goûteuses et sophistiquées comme le gibier à plumes, en sauce par exemple, un chapon de Bresse ou un agneau longtemps rôti. Idem avec le veau rôti, dont la fibre subtile sera délicatement enrobée par les tanins soyeux mais denses des Chambolle et notamment, des Premiers Crus. Pour les fromages, préférez ceux à saveur douce tels que le brillat-savarin, le reblochon, le cîteaux, le vacherin, le brie de Meaux ou le chaource. Les fromages à croûte lavée l'apprécient aussi, grâce à sa grande complexité aromatique.

Températures de service : 12 à 14 °C en vin jeune,

14 à 16 °C en vin plus mûr.



SITUATION

Ce petit village de la Côte de Nuits n'a guère voulu s'étendre tant sa terre y est précieuse. Tout juste a-t-on laissé croître un tilleul Sully de 5 mètres de circonférence ! 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. Il s'enrichit également d'un prestigieux Premier Cru : Les Amoureuses, parmi les belles cuvées du village.

L'Appellation d'Origine Contrôlée date de septembre 1936 : l'une des toutes premières en France.

TERROIRS

Entre 250 et 300 mètres d'altitude, face au levant, le coteau est proche de la roche-mère au 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 au bas de la combe.

COULEUR(S) ET CÉPAGE(S)

Vins **rouges** exclusivement, cépage **Pinot Noir**.

PRODUCTION

Superficie en production* :

1 hectare (ha) = 10 000 m² = 24 ouvrées
152,65 ha (dont **55,40 ha** en Premier Cru)

Récolte moyenne annuelle :**

1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133 bouteilles
6 016 hl (dont **2 212 hl** en Premier Cru)

*en 2011 ** moyenne 5 ans 2007-2011

CLIMATS CLASSÉS EN PREMIER CRU

Les Véroilles, Les Sentiers, Les Baudes, Les Noirots, Les Lavrottes, Les Fuées, Aux Beaux Bruns, Aux Echanges, Les Charms, Les Plantes, Aux Combottes, Derrière la Grange, Les Gruenchers, Les Groselles, Les Combottes, Les Feusselottes, Les Chatelots, Les Cras, Les Carrières, Les Chabiots, Les Amoureuses, Les Borniques, Les Hauts Doix, La Combe d'Orveau.