



Joseph Drouhin

# Chambolle-Musigny Amoureuses

PREMIER CRU

2023

## SERVICE



### Garde

Consommation optimale : 10 à 20 ans  
Potentiel de garde : 25 ans



### Température de service

16-18°C

## Cépage

Pinot Noir

## Vignoble

Commune de production de l'appellation : Chambolle-Musigny.

Le site : au cœur de la Côte de Nuits, l'un des bijoux du Domaine Joseph Drouhin.

Histoire & tradition : le nom vient du village celtique « Cambola » réputé pour son vignoble. Le mot « Cambola » en vieux gaulois signifie « terre fertile près d'un cours d'eau, terre de bonne qualité ». Son vignoble fut cultivé par les moines au Moyen-Age.

Dans ce vignoble, situé sous Le Grand Cru Musigny, la terre colle aux pieds ainsi que sur les outils, on dit donc que la terre est Amoureuse ! On peut aussi évoquer que ce climat donne un vin fin, délicat, suave, charmeur et féminin, et que l'on peut en tomber amoureux.

Officiellement classé en Premier Cru, le terroir des Amoureuses a toujours été placé par les experts au même niveau de qualité que son célèbre voisin le Grand Cru Musigny.

Le sol : argilo-calcaire

## Dégustation

par Véronique Boss-Drouhin

L'un des vins les plus subtils de la Bourgogne ! La nuance de la robe peut varier de rubis à cerise. Une large palette d'arômes séducteurs, très changeants : en quelques minutes on peut passer de la framboise au kirsch. Le vin révèle ensuite des notes boisées, de truffes ou de champignon, certaines années offrent des notes musquées, presque animales, mais toujours avec beaucoup de retenue et d'élégance. En bouche, une sensation merveilleusement soyeuse, avec des tannins d'une grande noblesse. Intensité veloutée et fraîcheur : un chef d'oeuvre d'harmonie au nom prédestiné. La finale est tout en dentelle.

## Viticulture

Sur l'ensemble de son domaine de 100 hectares, la Maison Joseph Drouhin a fait sienne les pratiques de la viticulture biologique depuis la fin des années 80 et biodynamique depuis les années 90. Notre credo est d'apporter « des réponses naturelles à des problèmes naturels ». Toutes nos pratiques témoignent du plus grand respect du sol, de la vigne et de l'environnement. Nos rendements de production, volontairement faibles, permettent à nos raisins de révéler la juste expression de chaque terroir.



## Millésime

2023 s'impose comme l'une des années les plus chaudes de la Bourgogne, surpassant même 2022. Ce millésime se distingue par sa générosité, tant en quantité qu'en qualité, avec une production régulière dans toutes les régions de Bourgogne.

Les vins offrent des saveurs de petits fruits rouges et noirs bien mûrs.

La générosité du climat se retrouve dans ces Pinots Noirs. Les vins expriment une belle maturité avec des bouches suaves, longues et complexes.

2023 est un un millésime de grande qualité.

## Vinification

**Vendanges** : manuelles en caisses ajourées. Tri minutieux si nécessaire.

**Vinification** : vendange entière de 20 à 50% selon les millésimes. En cohérence avec le terroir et le profil du millésime nous faisons 2 à 3 semaines de fermentation et macération en petites cuves ouvertes, jalonnées par des pigeages et remontages. Les levures sont indigènes (naturelles). Pressurage sur pressoir vertical. Séparation des fins de presses basées sur la dégustation.

**Élevage** : en fûts de chêne dont 25% de fût neuf.

Durée : 14 à 18 mois.

Provenance des bois : forêts françaises de haute futaie.

Tout au long de l'élevage les décisions sont guidées par les dégustations hebdomadaires et complétées par les analyses techniques. Comme pour l'ensemble des vins de la Maison notre objectif reste : finesse, expression du terroir et respect du millésime.