

SERVICE



Garde

Consommation optimale : 15 à 20 ans
Potentiel de garde : 30 ans



Température de service

16-18°C

Cépage

Pinot Noir

Vignoble

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

Le site : il surplombe le Clos de Vougeot depuis sa terrasse rocheuse et calcaire, entre la combe de Chambolle et la combe d'Orveaux.

Histoire & tradition : Musigny vient du latin Monticulus « petite montagne, colline ».

Le propriétaire de ce coteau, pionnier viticole de l'époque gallo-romaine, aurait été un nommé Mucius, mais ce sont les travaux éclairés des moines de Cîteaux qui, au Moyen-Age (1098), donnèrent au Musigny le rang qu'il occupe actuellement ; le plus subtil, le plus fin des Grands Crus de Bourgogne.

Le sol : inclinaison faible, exposé plein est. Ce sol brun calcaire, faiblement argileux avec des apports d'éboulis se combinant à des limons anciens, offre un substrat exceptionnel au pinot noir.

Dégustation

par *Véronique Boss-Drouhin*

Le Musigny montre une robe d'une grande pureté. Les parfums évoquent la violette et le noyau lorsque le vin est jeune, mais c'est vers 8/10 ans que ces parfums deviennent réellement précieux et complexes : nuances de feuilles tombées, de terreau, de mousse ajoutées de notes animales (cuir ou fourrure), parfois de viande. A ce stade, les sensations en bouche sont incomparables de finesse et d'harmonie. Les tannins sont extrêmement élégants tout en étant présents ; le soyeux, le velours se marient sans heurt à une fraîcheur tendre, les notes aromatiques très longues qui forment la finale évoquent le noyau de cerise et certains bois précieux.

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 30% de fût neuf.

Durée : 16 à 20 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.