



LE MILLÉSIME

2019 est un millésime frais et équilibré caractérisé par une météo extrême (gel, canicule). Les volumes sont faibles mais la qualité est exceptionnelle. Les vendanges ont débuté le lundi 9 septembre et se sont achevées les 21 septembre en Côte de Nuits. Les vins sont charmeurs, bien équilibrés, frais et droits. Les tanins sont fins et peu astringents. En bouche, ils sont parfumés. Ils expriment des notes de fruits juteux et ensoleillés ainsi que des notes d'épices.



CARACTÉRISTIQUE DE L'APPELLATION

Sur leur terrasse de roche, les Musigny et les Petits Musigny surplombent le Clos de Vougeot, face au soleil levant. Il y avait là un habitat gallo-romain dont le propriétaire s'appelait Musinus, il donna son nom à ce qui allait devenir l'un des plus prestigieux terroirs de Bourgogne. Dix propriétaires produisent aujourd'hui du Musigny Grand Cru, nous sommes le plus petit avec 3 ouvrées seulement. Nous possédons deux petites parcelles, l'une au Nord et l'autre au coeur de l'appellation.

Exposition : Est, Sud-Est

Sols : Terre peu profonde de calcaire, argile rouge et cailloutis

Cépage : Pinot Noir

Caractéristiques de notre parcelle

Superficie : 12 a 70 ca - [0,31 Acres]

Année de plantation : 1945, 1990



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Les raisins sont coupés et triés à la main. Les proportions de l'éraflage et de la vendange entière varient selon chaque millésime. la vendange est éraflée manuellement pour obtenir une fine et délicate structure tannique. La récolte est ensuite placée dans un foudre de chêne pour y être soumise à une courte macération pelliculaire avant vinification. Un pigeage manuel quotidien est effectué pour extraire de la peau des raisins leur couleur, leurs tanins ainsi que leurs arômes. Après 19 jours de cuvaison, la fermentation alcoolique s'achève. Le vin de goutte est écoulé par gravité tandis qu'un pressurage lent et doux du marc permet d'obtenir un vin de presse d'une grande pureté. Pendant 18 mois, le Musigny est élevé en fûts de chêne français neufs dans nos caves à l'hygrométrie et à la température naturelles et constantes. Ces fûts sont sélectionnés pour la finesse de leur grain et leur chauffe modérée.



DÉGUSTATION

Accords : Viande rôtie, gigot d'agneau, dinde farcie, filet de veau aux morilles, poularde de Bresse truffée

Température : 16°C

Potentiel de garde : 10 à 25 ans