

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.

Le millésime 2014

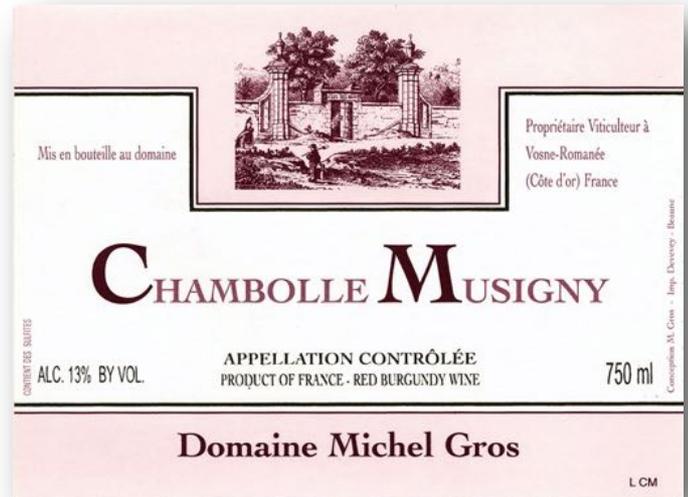
Le printemps a été particulièrement sec et chaud, avec un départ de la végétation très précoce, dès la fin du mois de Mars.

Ces conditions très favorables ont persisté jusqu'à la fin Juin, ce qui a abouti à une floraison hâtive, au cours de la première semaine de Juin, puis à un grossissement rapide des baies, qui ont atteint le stade fermeture de la grappe au 1er Juillet, soit avec 2 semaines d'avance sur la normale.

Les mois de Juillet et Août ont été beaucoup plus frais et humides, ce qui a ralenti l'évolution de la vigne.

A la fin Août, puis pendant tout le mois de Septembre, le temps est resté sec, chaud et ensoleillé, ce qui a permis une bonne maturation des raisins.

Les vendanges ont débuté au domaine le 15 Septembre pour s'achever le 1er Octobre dans les Hautes-Côtes, dans des conditions idéales.



Le profil climatique est très proche de celui du millésime 2011, et les vins ont naturellement beaucoup de similitudes : ce sont des vins avec d'intenses couleurs, des tanins fondus grâce à la maturité aboutie, les acidités sont moyennes, ce qui renforce la rondeur en bouche. Les arômes sont précis, et les caractères de chaque climat bien marqués.

Au final, un millésime bien équilibré, facile à déguster dans sa jeunesse, avec cependant un potentiel de vieillissement d'une dizaine d'années.

Revue de presse

Sarah Marsh, Hiver 2015, The Burgundy Briefing N° 17
 Attaque très somptueuse. Très juteux et aromatique en attaque, puis il se resserre et le cœur est racé ... serré et épicé, minéral, les tanins se montrent un peu plus... il allie finesse et énergie en finale. (MLF tout juste finie).
 Note : 16,25

International Wine Challenge 2016 : Médaille d'argent
 Nez parfumé et raffiné, note de chêne fumé. Enorme concentration de fruits noirs mûrs, élégante, et une délicieuse et longue finale.

Wine Spectator, Juin 2017
 Serré et croquant, affichant une ample générosité au fur et à mesure de son ouverture. Il offre des saveurs de cerise mûre, d'eucalyptus, d'épices. Note finale fumée. A boire entre 2020 et 2033. 89 points

Bourgogne Aujourd'hui N°140, Avril 2018 : 14,5 / 20

Allen Meadows, 15/01/2016
 La réduction et le bois toasté donnent un nez puissant mais illisible. Une fois de plus, il y a une belle sensation en bouche aux saveurs légèrement minérales qui possèdent une texture satinée qui se poursuit sur la finale poussiéreuse, séveuse et équilibrée qui offre une belle longueur si peut-être un peu moins de profondeur globale. Il est très Chambolle dans le style et j'aime beaucoup la finale rafraîchissante qui donne envie de prendre une autre gorgée.