



CHAMBOLLE-MUSIGNY



Origine

Récolte du Domaine

Terroir

AOC Chambolle-Musigny - 100% Pinot-Noir

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.

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 la 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.

Ce vin est un assemblage de deux parcelles : les argilières, en bordure du grand Cru Musigny, qui apporte une trame fine et élégante, et Les Herbues, en bas de côteaux, qui apporte une belle consistance et de l'ampleur en bouche.

Vinification & Elevage

La vinification se fait sur une durée de deux à trois semaines environs en cuve inox thermo- régulée avec un contrôle de l'extraction des composés phénoliques par les pigeages, les remontages et pressurage le plus léger possible.

Service

Servir chambré, entre 15°C et 16°C. Le Chambolle-Musigny demande une cuisine fine et délicate, sans saveurs trop fortes, comme le filet mignon, le pigeon rôti, la pintade en salmis, le tournedos chasseur, le canard aux truffes, le cul de lièvre rôti, et des fromages type reblochon à point.

Depuis 1596 et sans doute plus, la famille Dufouleur est établie à Nuits-Saint-Georges, où elle travaille la vigne, vinifie et élève les plus grands vins de Bourgogne. 400 ans plus tard, Dufouleur Frères perpétue encore cette tradition, œuvrant avec passion et ténacité dans le respect du vignoble pour obtenir la plus fine expression de nos terroirs.

DUFOULEUR FRÈRES

WWW.DUFOULEUR-FRERES.COM