

# CHAMBOLLE- MUSIGNY

## Origine parcellaire :

Bourgogne - Côte de Nuits  
commune de Chambolle-Musigny.  
Cette cuvée est issue de six climats :  
Les Athets, Les Babillères, Les Herbues, Les Nazoires,  
Les Bussières, Les Condemenes.  
Les sols sont calcaires et peu profonds.

**Superficie :** 1,7 hectare

**Cépage :** pinot noir

**Années de plantation :** 1975 et 1980

**Altitude :** 250 mètres

## Travail de la vigne :

**Novembre :** Démontage des vignes.

**Jusqu'à fin février :** Broyage des sarments.

**Mars :** Taille définitive et réparations dans les vignes.

**Avril - Mai :** Évasivage sévère des vignes et palissage (1<sup>er</sup> passage).

**Juin :** Palissage (second passage).

**Juillet :** Palissage (troisième passage).

**Août, avant véraison :** Effeuilage, rognage ou non des vignes en fonction de la météo de saison.

## Les sols :

Les sols sont travaillés le moins possible afin de ne pas perturber la vie microbienne et de garder un milieu vivant.

Un passage d'inter-ceps au maximum à 5 cm de profondeur en fin d'hiver, pour maîtriser l'enherbement naturel des parcelles.

En juin et juillet, les parcelles sont piochées manuellement, afin de les débarrasser des plus gros chardons.

## Méthode de lutte :

Le domaine est certifié en Agriculture Biologique par ECOCERT depuis 2017.

Pour aller encore plus loin dans cette démarche, notre méthode de lutte est faite d'observations, d'un suivi rigoureux de la météo et des pressions de maladies afin de minimiser le nombre de passage.

Nous travaillons le plus possible en réduisant les doses de cuivre et de soufre.

## Vendange :

Vendange manuelle avec tri à la vigne. Transport en petites caisses. Deuxième tri des raisins en cuverie.

## Vinifications :

Elles sont réfléchies et adaptées aux caractéristiques de l'année, afin d'obtenir le meilleur vin possible dans chaque millésime.

**Élevage :** 18 mois en fûts de chêne sur lies fines.

Pas de soutirage après les fermentations malolactiques.

Légère filtration avant mise en bouteille si besoin est.

Mise en bouteille par nos soins au domaine.

## Caractère du vin :

Un vin de rêve... complexe, riche en sensations, plein de romantisme, d'élégance issu d'un terroir marqué par les notes de fruits rouges.

Ce Chambolle est soyeux dans sa jeunesse, gourmand, tout en offrant un bon potentiel de garde aux amateurs de vins aux arômes plus évolués.

## Accords mets et vin :

Gibiers à plume, volaille de Bresse, veau rôti, fromages...

Il se marie également à merveille aux plats épicés.



DOMAINE  
CHRISTIAN CLERGET

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

DOMAINE Christian CLERGET

10, Ancienne route nationale - 21640 Vougeot

Tél. 03 80 62 87 37

E-mail : [domainechristianclerget@wanadoo.fr](mailto:domainechristianclerget@wanadoo.fr)



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION