

# CHAMBOLLE- MUSIGNY

## PREMIER CRU LES CHARMES

### Origine parcellaire :

Bourgogne - Côte de Nuits - commune  
de Chambolle-Musigny.

Le 1<sup>er</sup> cru les Charmes se situe au cœur du coteau  
de Chambolle-Musigny, avec une pente marquée,  
orientée plein est. Sol peu épais  
et la roche mère calcaire est proche de la surface.

**Superficie :** 1,01 hectare

**Cépage :** pinot noir

**Années de plantation :** 1970

**Altitude :** 270 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.

Une légère filtration avant mise en bouteille si besoin est.

Mise en bouteille par nos soins au domaine.

### Caractère du vin :

Un grand classique que ce Chambolle-Musigny 1<sup>er</sup> cru Les Charmes  
qui porte bien son nom et offre le meilleur de la Bourgogne.

Sa finesse, son élégance s'appuient sur une bouche concentrée,  
charnue, et, dans sa jeunesse, des tanins « droits » qui se fondent  
avec les années. La bouche est ample, soyeuse et se livre  
avec une explosion de fruits rouges.

### Accords mets et vin :

Volailles (canard, pintade...), viande rouge (tournedos), fromages.



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