

# CHAMBOLLE- MUSIGNY

## AUX CROIX

### Origine parcellaire :

Bourgogne - Côte de Nuits - commune de Chambolle-Musigny, lieu-dit « Aux Croix ». Les sols sont calcaires, peu profonds, avec la présence d'un cailloutis important. Plantation de la vigne en orientation nord-sud.

**Superficie :** 0,32 hectare

**Cépage :** pinot noir

**Années de plantation :** 1960 et 1990

**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 la 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 passages.

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.

### Elevage :

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 :

Au nez, des arômes persistants de petits fruits et de roses.

C'est un vin d'une grande définition, long en bouche et de belle garde ; les tanins sont présents mais tout en finesse.

### Accords mets et vin :

Viande rouge, belle côte de bœuf, côte de veau aux morilles.



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