

## **CHAMBOLLE MUSIGNY Les 40 ouvrés 2019 dom Philippe CHERON**

Le nez est séducteur sur la violette, les petits fruits rouges (fraise, framboise) composent son bouquet d'une typicité marquée. La bouche présente u



**Référence :** 432110

**Prix :** 59.90 €

### **Descriptif :**

## **CHAMBOLLE MUSIGNY Les 40 ouvrés 2019 dom Philippe CHERON**

Situé dans des appellations et des climats prestigieux, l'essentiel du domaine est composé de vieilles vignes : 70% ont plus de 50 ans, Philippe CHERON avec son frère ont repris les vignes, de leur grand père Paul MISSET,

A la fin des années 1930 Paul Misset, fit l'acquisition de parcelles de vignes sur les communes de Vougeot et Nuits Saint Georges. N'étant pas vigneron, il en confiait la conduite à des fermiers de Vosne-Romanée. Deux générations plus tard ses petits enfants ont constitué autour de ces parcelles historiques un domaine viticole couvrant aujourd'hui 5 hectares et se répartissant sur les appellations Nuits Saint Georges, Vosne Romanée, Chambolle Musigny et Clos de Vougeot. La cave du domaine et sa cuverie se situe dans le centre historique de Nuits Saint Georges. Les caves voutées datant du 19<sup>ème</sup> offrent des conditions d'élevage optimales et une cuverie moderne et fonctionnelle a été récemment totalement réaménagée.

En 2011 Philippe Chéron, après avoir exercé la fonction de directeur technique au domaine Belland à Santenay, reprend la conduite du domaine familial. Ingénieur de formation, il a fréquenté les cours de l'université du vin de Suze la Rousse avant qu'acquérir une grande expérience de vinificateur en vallée du Rhône puis en Bourgogne. Pour parfaire son expérience, il a également suivi une formation agricole au lycée viticole de Beaune

Cette cuvée est l'assemblage d'une douzaine de parcelles réparties sur divers climats du village, pour un total de 1ha80. Deux tiers des vignes ont plus de 60 ans, le rendement moyen est de 38 à 40hl/ha.

notes de dégustation :

Le nez est séducteur sur la violette, les petits fruits rouges (fraise, framboise) apportant une typicité marquée. La bouche présente un bouquet complexe, sur le côté soyeux, délicat, et moelleux présentant des tanins très fins.

cépage : 100% pinot noir, vendanges manuelles en caisses ajourées ; tris successifs à la vigne et en cuverie ; mise en cuve en grain entier ; longue phase pré fermentaire à froid : 10 jours à 10° ; fermentation par levures indigènes ; pigeages quotidiens de fréquence et d'intensité dégressives ; cuvaison totale de 20 à 23 jours. Débourage une semaine puis élevage sur lies fines en fûts de chêne renouvelés à hauteur de 50 % pendant 10 à 14 mois. Merrains d'origine centre France, chauffe douce et peu intense. Soutirage deux mois avant mise en bouteille qui intervient sans collage et avec une légère filtration dégrossissante.

accords : un chapon de Bresse ou un agneau longtemps rôti. Idem avec le veau rôti, dont la fibre subtile sera délicatement enrobée par les tanins soyeux mais denses des Chambolle d'appellation Chambolle-Musigny et notamment, des Premiers Crus, brillat-savarin, le reblochon, le cîteaux, le vacherin, le brie de Meaux ou le chaource.

T°S : 16°C

G: 2029

[Lien vers la fiche du produit](#)