

DOMAINE GÉNOT-BOULANGER

MEURSAULT, BOURGOGNE

CHAMBOLLE-MUSIGNY

2020



- ❧ **DESCRIPTION** L'AOC Chambolle-Musigny produit de grands vins rouges. Le nom de la commune vient de Campus Ebolliens, ou Champ Bouillant, ce qui décrit la vivacité de la rivière qui traverse la commune. Notre vin est issu de l'assemblage des lieux-dits : « les Nazoires » et « les Mombies ».
- ❧ **VIGNE & TERROIR** Nos deux parcelles, d'une surface totale de 0.76 hectare, sont situées en dessous du village, sur le bas du coteau. Elles reposent sur un sol composé de roche calcaire, mais aussi de cailloux, de graves et d'éboulis issus de la combe du village.
- ❧ **VINIFICATION & ELEVAGE** Vendange manuelle, égrappage des raisins à 100%. Au cours des 3 à 4 semaines de cuvaison, nous laissons la fermentation se faire en intervenant à minima. Nous privilégions une fermentation longue (entre 2 et 3 semaines) avec 1 à 2 pigeages et principalement des remontages pour obtenir des extractions douces. Chaque année, les levures indigènes (naturellement présentes sur le raisin) offrant un profil de travail différent, nous laissons faire afin de conserver la typicité du millésime. Nos pinots noirs sont ensuite élevés pendant 12 mois en fûts de chêne puis la fin d'élevage se fait pendant 6 mois en cuves. Nos vins rouges ne sont ni collés ni filtrés.
- ❧ **DÉGUSTATION** En posant l'odorat sur ce vin, on sent défiler une farandole évanescence : quadrille de fruits rouges avec des notes de fraise, de groseille et de canneberge. Noble et aéré, le nez rappelle immédiatement la classe singulière de cette appellation. La bouche poursuit la définition : elle fait montre de grâce et de finesse. Le vin est frais, à peine corsé avec des tanins quasi-imperceptibles. Les arômes de fruits reviennent à la rétro-olfaction, et l'on retient sa complexité et son mouvement élané ; ce vin est un danseur gourmand.