




Philippe Chéron

Classification :

 1er Cru

Région : La Côte de Nuits

Cépage : Pinot noir



CHAMBOLLE-MUSIGNY 1^{ER} CRU
LES FEUSSELOTES

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

PHILIPPE CHÉRON

MIS EN BOUTEILLE À LA PROPRIÉTÉ

Température de service :
15-17°C

Durée de conservation :
7 à 15 ans

Chambolle Musigny 1er Cru "Les Feusselotes" (Rouge)

La Côte de Nuits - Pinot noir

Origine

Ce 1^{er} cru s'étend de l'entrée sud du village de Chambolle Musigny aux 1^{er} Cru « Charmes », « Les Grands Murs » et « Chatelots ».

"Feusselotes" est un diminutif du mot bourguignon Feusse/fosse qui signifie creux, Feusselotes pouvant se traduire comme « petit creux » et témoignant de la topologie de ce climat. La partie basse du climat est orientée à l'ouest, et cadastrée "Feusselottes" tandis que la partie supérieure est orienté à l'est dont l'orthographe n'a qu'un "t". Les deux parcelles exploitées par le domaine depuis 2021 se trouve dans cette seconde partie.

Les sols sont relativement peu profonds et composés en grande proportion de calcaire de Comblanchien et de marne en majorité issu du cône de déjection de la combe d'Orveaux se trouvant juste en face.

Le parcellaire se compose de deux parties quasiment égales. Une partie plantée du nord au sud et une d'est en ouest. D'une surface d'une dizaine d'ouvrées (42 ares).

Vinification

Après un tri sélectif à la vigne puis en cuverie les raisins sont encuvés puis suivent leur fermentation alcoolique de manière spontanée. L'extraction lente et douce pendant les longues cuvaisons d'environ 1 mois permettent d'extraire un fruit fin, une structure délicate et donne des vins d'une grande élégance. La fermentation malolactique et l'élevage sont fait au sein de barriques bourguignonnes partiellement renouvelées chaque année (15-20%) et caractérisées par une chauffe à basse température.

Notes de dégustation :

Issu d'une des plus prestigieuses appellations de Chambolle, ce vin d'une grande délicatesse caractérisé par des notes florales rappelant la rose qui est la marque d'une personnalité singulière. Il révélera des qualités dès sa jeunesse, mais gagnera à être gardé quelques années en cave pour exprimer le meilleur de son potentiel.

Mets d'accompagnements

Il s'accordera parfaitement avec des plats raffinés, comme un pigeon en sauce, du canard, ou encore du bœuf, par exemple accompagné d'une sauce aux fruits des bois.

Bourgogne de Vigne en Verre - RN6 En Veloux - 71700 TOURNUS - FRANCE

Tél : 03 85 51 00 83 - Fax : 03 85 51 71 20

E-mail : contact@bourgogne-vigne-verre.com - Site internet : www.bourgogne-vigne-verre.com