Bourgogne de
Vigne en Verre

Philippe Chéron

Classification :

Village

Région : La Côte de Nuits

Cépage : pinot noir





Température de service :
16 - 17°C

Durée de conservation :
3 à 10 ans

Chambolle-Musigny "Clos de l'Orme" (Rouge)

La Côte de Nuits - pinot noir

Origine

L'une de nos principales vignes à Chambolle Musigny est située au climat Clos de l'Orme pour 36 ares, ce qui autorise une vinification parcellaire de 7 à 8 pièces. Limitrophe du 1er cru Les Charmes, La vigne est établie sur un sol en pente douce, très drainant car composé d'une épaisse couche d'éboulis calcaires provenant de la combe de Chambolle. On y dénombre 6 plantations différentes : les plus vieilles ont été réalisées dans les années 40, puis en 1967,1970, 1972 et 1997. Cette diversité est l'une des clefs de la complexité du vin du Clos de l'Orme.

Vinification

Vendanges manuelles en caisses ajourées ; tris successifs à la vigne et en cuverie ; mise en cuve en grain entier ; cuvaison longue pouvant aller jusqu'à un mois, privilégiant une extraction douce et progressive mais complète. Le caractère naturel de la parcelle du Clos de l'Orme est également renforcé en laissant une proportion de 30% de vendange entière lors de la vinification et un recours accru aux fûts neufs (20 à 25%). Elevage 10 à 12 mois sur lies fines. Mise en bouteille trois mois après soutirage et sans collage.

Notes de dégustation :

La ligne de conduite du domaine vise à préserver le fruité tout en ne renonçant pas à une structure riche. Le but est de sublimer l'expression la plus fidèle possible de la typicité du terroir, propre à chaque cru. C'est particulièrement le cas dans l'approche parcellaire de ce Clos de l'Orme. A la dégustation, on retrouve le charme et l'élégance habituelle des vins de Chambolle, mais sur une assise particulièrement étoffée. Il est à la fois riche, concentré et doté d'une longueur envoutante.

Mets d'accompagnements

Le Clos de l'Orme est un vin de plaisir, expressif et séduisant. Son caractère charmeur l'autorise à briller sur des accords de table très variés. Ainsi il trouvera sa place autant sur une terrine de gibier que sur une classique pièce de bœuf, jusqu'au plus raffiné des fromages à pâte molle. Il gagnera encore en richesse aromatique après quelques

années de garde.

Bourgogne de Vigne en Verre - RN6 En Velnoux - 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