



GUIDE HACHETTE 2011

Une étoile:

- **Chambolle-Musigny 1^{er} cru Les Charmes 2007** – Domaine Clerget ★

Exploitant 1ha entier de Charmes, Christian Clerget possède environ 12% de la superficie de ce *Chambolle-Musigny 1^{er} cru Les Charmes 2007* emblématique qui lui vaut ici une étoile, note obtenue également par son *Chambolle 2007*. Les deux vins ont en commun, comme d'ailleurs ceux du domaine en général, une certaine austérité : un boisé affirmé au nez et une bouche aux tanins assez stricts. Ces derniers se montrent cependant plus ronds sur le *Chambolle-Musigny 1^{er} cru Les Charmes 2007* que sur le communal, avec de surcroît de beaux arômes poivrés et fruités, alors que le *Chambolle 2007* est plutôt tourné sur les notes kirschées. Le *Chambolle-Musigny 1^{er} cru Les Charmes 2007* est donc plus représentatif de son appellation, réputée pour ses vins soyeux et parfumés. Les deux bouteilles resteront en cave pendant 3 à 4 ans.

Citation:

- **Echezeaux 2007** – Domaine Clerget

Le domaine possède un hectare de vieilles vignes de soixante-cinq ans sur le lieu-dit En Orveaux situé au-dessus du Clos Vougeot, à l'entrée de la Combe d'Orveaux. C'est la partie la plus au nord et la plus froide du grand cru, reposant sur un sol argilo-limoneux. D'un millésime délicat comme 2007, Christian Clerget a tiré un vin pourpre aux reflets violacés, évoquant la groseille sur un fond boisé. L'attaque est sévère, presque intimidante, étoffée par les tanins, puis on découvre une matière qui porte son fruité jusque dans la longue finale. A attendre six ou sept ans.