

# Nicolas Potel

Le Village de Chambolle-Musigny est connu dans le Monde pour la finesse des vins issu du Pinot Noir. Les sols de calcaires allégés par des graviers et des nombreux cailloux confèrent au Pinot Noir une élégance unique sur les terroirs de la Côte de Nuits. Musigny étant un des grands crus les plus élégants de toute la Bourgogne.

Chambolle tire son nom de l'aspect bouillonnant du ruisseau le Grône après les pluies d'orage. Nom d'origine : *Campus Ebullien* = champ bouillonnant.

En 1110, Cambola dépendait de Gilly et ce jusqu'en 1500, date à laquelle les habitants eurent l'autorisation de construire l'église.

En 1878, on ajoute au nom du village le nom de son meilleur cru Musigny (nom dérivé de Musinus qui était le nom du propriétaire d'une villa gallo-romaine établie en ce lieu).

## **Chambolle-Musigny Vieilles Vignes 2004**

Sol : sols calcaires allégés par des graviers et cailloux nombreux.

Exposition : Est et Sud-Est.

Altitude : 250 m à 350 m.

Bel assemblage de trois vieilles parcelles de 45, 58 et 72 ans, très représentatives de Chambolle. Les vignes situées une sur Morey-Saint-Denis, les deux autres sous Les Charmes. Les vins sont noirs et concentrés mais également fins et complexes. Belle maturité allant de 12,4% à 13,1 % Vol., récolte très saine, vinification de 15 jours et 18 jours.

Elevage à 30 % en fûts neufs.

Mise en bouteille en 2006.

Dégustation :

*Nez très fin et élégant sur notes de fruits rouges, cerise et framboise. Boisé très bien intégré.*

*Vin avec une attaque souple, fraîche et élégante. Belle longueur sur un fruité complexe et en tout en finesse.*