

■ Domaine Jacques-Frédéric Mugnier

CHAMBOLLE-MUSIGNY

★★★

Le domaine a radicalement changé d'allure en 2003, passant de 4 à 14 hectares avec la réintégration du Clos de la Maréchale à Nuits-Saint-Georges, qui était en fermage depuis 53 ans. Par ailleurs, la maison possède toujours des vignes au cœur de Chambolle-Musigny, sur les meilleurs terroirs de la commune : Musigny, en plein centre du Grand-Musigny, Bonnes-Mares, Les Amoureuses, Les Fuées. Ici, on privilégie avant tout la finesse pour exprimer le terroir sans aucune fioriture, avec une constance digne d'éloges et une précision de plus en plus grande.

Les vins : Frédéric Mugnier a ouvert une nouvelle voie dans l'expression des grands bourgognes, à travers des vinifications douces ne favorisant pas à l'excès densité ou richesse, mais traduisant plutôt une délicate intensité. Tous les vins, du Clos de la Maréchale au musigny, ont cette délicatesse de texture inimitable où la nuance est à la fois la quête et la ligne d'horizon - et l'élégance, la plus belle des récompenses. De tels vins méritent de figurer au sommet de notre classement, d'où cette troisième étoile.

- Musigny Grand Cru 2006 350 € cav. 18,5
- Chambolle-Musigny 2006 55 € cav. 16
- Nuits-Saint-Georges Premier Cru
Clos de la Maréchale 2006 70 € cav. 15,5

Rouge : 14 hectares.

Pinot noir 95 %, Chardonnay 5 %.

Production moyenne : 60 000 bt/an.

Domaine Jacques-Frédéric Mugnier, Château
de Chambolle-Musigny, 21220
Chambolle-Musigny.

Tél. : 03 80 62 85 39 Fax : 30 80 62 87 36

E-mail : info@mugnier.fr

Site : www.mugnier.fr

Pas de visites.

Propriétaire : Jocelyne et Frédéric Mugnier.