

## Chambolle-Musigny 1er cru Les Amoureuses



## DOMAINE JACQUES-FRÉDÉRIC MUGNIER

AU CHÂTEAU DE CHAMBOLLE-MUSIGNY, FRANCE

### Les vignes

Notre parcelle d'Amoureuses occupe 52 ares 85 ca. La partie la plus ancienne a plus de soixante ans, la plus jeune a été plantée en 1966, la plus grande partie en 1954 et 1956.

La production annuelle varie entre 900 et 2700 bouteilles environ.

### Le vin

Le nom de ce « climat » encourage tous les fantasmes. Personne aujourd'hui n'en a proposé une explication capable de nous convaincre vraiment. Camille Rodier en 1948 affirmait que « un vin qui a de l'amour est une expression employée en Bourgogne pour qualifier un grand vin bouqueté, plein de feu et de sève ». Soit. Disons seulement que ce nom convient admirablement au style féminin et éclatant de ce vin.

Le sol est constitué d'une couche argileuse rouge de 30 à 50 cm de profondeur reposant sur une dalle calcaire compacte à peine fissurée, dans laquelle les racines parviennent à s'insinuer avec une force qui impressionne. La complexité du vin reflète clairement la double nature de ce sol.

Les Amoureuses est indiscutablement le plus grand des premiers crus de Chambolle-Musigny. Il rivalise sans peine avec beaucoup des grands crus de Côte d'Or.

Pour nous Les Amoureuses représente même l'essence de la Bourgogne, le plus bourguignon des vins de Bourgogne. Aucun autre vin au monde ne présente cette alliance paradoxale entre une richesse exceptionnelle (intensité aromatique, texture profonde, longueur en bouche) et une délicatesse aérienne. Le nez est un bouquet de fleur et de petits fruits rouges.

Si un vin peut émouvoir, c'est Les Amoureuses...

### Conseils de dégustation

Accordez-lui au moins 7 ans. Mais si vous êtes patient, le potentiel de vieillissement dépasse certaines années les 50 ans.