



DOMAINE JACQUES-FRÉDÉRIC MUGNIER

AU CHÂTEAU DE CHAMBOLLE-MUSIGNY, FRANCE

Musigny grand cru



Le "climat"

Le Musigny est considéré par les auteurs de référence comme l'un des plus grands crus rouges de Bourgogne, avec le Chambertin, le Chambertin-Clos-de-Bèze, la Tâche et la Romanée-Conti. La préférence pour l'un ou l'autre n'est qu'une question de personnalité et de circonstance.

Les vignes

Notre parcelle de 1 ha 14 ares est entièrement située dans la partie dite « Grand-Musigny ».

Les vignes ont toutes été plantées entre 1947 et 1962, à l'exception d'une petite partie (15%) replantée en 1997 dont les raisins sont déclassés dans la cuvée de Chambolle-Musigny « village ». Notre unique cuvée est donc de vieilles vignes.

La production annuelle varie entre 2000 et 5000 bouteilles.

Le sol varie du bas vers le haut du coteau. Le bas du coteau est structuré comme celui des Amoureuses, avec une roche cependant plus fissurée permettant une plus large exploration par les racines et un drainage rapide. Le haut est formé sur un sol marneux allégé par les éboulis de calcaires oolithiques (friables), assurant une bonne réserve hydrique. Le tout rend cette parcelle peu sensible aux sécheresses d'été comme aux pluies de septembre, garantissant aux raisins chaque année une maturation complète et régulière.

Le vin

Le Musigny partage avec son proche voisin Les Amoureuses, l'élégance d'une richesse sans lourdeur et une palette aromatique proche, mais elle est ici portée par une matière moins vibrante, plus posée, mais d'une profondeur et d'une intensité exceptionnelles, avec une finale d'une longueur inégalable.

Conseils de dégustation

Ce grand vin se développe lentement. Dix ans sont nécessaires pour qu'il s'exprime complètement. Son potentiel de vieillissement dans les millésimes de grande garde est presque sans limite.