



AU SOMMET

Frédéric Mugnier, Domaine Jacques-Frédéric Mugnier

CHAMBOLLE-MUSIGNY

Château de Chambolle-Musigny
21220 Chambolle-Musigny
Tél. 03 80 62 85 39 - Fax. 03 80 62 87 36
info@mugnier.fr
www.mugnier.fr

Pratiquer l'ouverture. Deux conditions aident considérablement à la production de grands bourgognes : disposer de belles parcelles pour pouvoir encore mieux sélectionner les raisins, et souvent avoir exercé d'autres métiers avant la viticulture pour éviter l'esprit de routine et les mauvais réflexes accumulés par la tradition ! Frédéric Mugnier le prouve une fois encore en portant son domaine viticole à un niveau qu'il n'avait jamais connu. Quand il a repris en direct l'exploitation de son clos de la Maréchale, le plus au sud des grands terroirs de la côte de Nuits, qui lui appartient en monopole, il a vite compris que même sur des terres de cette qualité il fallait sévèrement sélectionner les vendanges pour aller jusqu'au bout du potentiel du terroir.

Amoureuses. Depuis 2004 et pour la première fois de son histoire récente il lui a permis de retrouver sa place dans les grandes expressions de Nuits Saint Georges. Cet ancien ingénieur spécialisé dans les plateformes pétrolières a aussi exercé la profession de pilote de ligne, ce qui lui a permis d'avoir l'esprit clair, rationnel, sainement critique, qui s'est épanoui dans la précision de ses vinifications. Ces qualités sont particulièrement adaptées aux merveilleux crus de Chambolle-Musigny dont il a hérité. Son Musigny, ses Amoureuses, son Bonnes Mares, ses Fuées, et même son village, dans un format un peu plus simple, nous enchantent par leur expression pure, naturelle, évidente, qui révèle une éthique de travail irréprochable et un perfectionnisme de chaque instant.

Rien de trop. Ici pas de grand discours ou d'orgueil déplacé mais des résultats, et quels résultats ! Pour nous, dégustateurs marathoniens, quel repos également ! Dès le premier coup de nez, l'origine, le millésime sont en place. Les textures n'agressent jamais en cours d'élevage, les tannins ne sèchent pas, la barrique est facilement digérée. L'art qui cache l'art, le rien de trop, ce sont les fondements mêmes intemporels, indémodables, du classicisme bourguignon dont ce domaine est peut être le plus remarquable représentant.

Rouge : 13 hectares ; pinot noir 97%. **Blanc :** 6 hectare ; chardonnay 3%. **Production totale annuelle :** 60 000 bt. **Visite :** pas de visites.

DOMAINE JACQUES-FRÉDÉRIC MUGNIER



Château de Chambolle-Musigny
21220 Chambolle-Musigny
Tél. 03 80 62 85 39 - Fax. 30 80 62 87 36
info@mugnier.fr
www.mugnier.fr

Ce domaine n'a cessé de perfectionner viticulture et vinification depuis le début des années 1990, et plus spécialement encore depuis ses retrouvailles avec son célèbre clos de la Maréchale, qui a doublé la surface des vignes et exigé une refonte de la structure d'exploitation, ainsi qu'une modernisation bienvenue de la cuverie. Le style des vins actuels est le plus pur et le plus authentique qui soit, mais déjà les 1996, 1999, 2001 et 2002 renvoyaient à leurs études la production de bien des domaines encensés par la critique mondiale. Le musigny 2004 égale le la tâche, le clos de tart ou le chambertin de Rousseau ! Magnifiques 2004 et 2005, riches de toutes les promesses du millésime. Les 2006 sont peut-être encore plus remarquables dans le contexte du millésime, avec en particulier un sensationnel clos de la Maréchale. C'est ici qu'on trouvera aussi, et en quantité presque raisonnable, le plus grand musigny, en dehors des 600 bouteilles du Domaine Leroy.

BONNES-MARES GRAND CRU 2006

Rouge | 2016 à 2026 | NC **18/20**

Un des 2 vins les plus impressionnants de la dégustation comparative à l'aveugle dans ce cru, riche, aromatique, noblement campé sur des tanins très judicieusement extraits, superbe élégance.

CHAMBOLLE-MUSIGNY 2006

Rouge | 2014 à 2018 | NC **16/20**

Très aromatique et typé, corps plein et souple, grain de tanin particulièrement juste et élégant. Un modèle de style.

CHAMBOLLE-MUSIGNY PREMIER CRU

LES AMOUREUSES 2006

Rouge | 2016 à 2024 | NC **18,5/20**

Remarquable finesse et pureté aromatique, précision exemplaire dans l'expression de ce merveilleux terroir, grande longueur, une des gloires du millésime en Côte de Nuits.

MUSIGNY GRAND CRU 2006

Rouge | 2016 à 2026 | NC **19/20**

Distinction incomparable des arômes et de la texture, extrême précision et adresse dans l'extraction du tanin, un modèle absolu de style, fidèle au meilleur de la tradition.

NUITS-SAINT-GEORGES PREMIER CRU

CLOS DE LA MARÉCHALE 2006

Rouge | 2016 à 2026 | NC **18/20**

Le premier ex-aequo de notre grande dégustation (134 nuits !) et un vin de grande allure, au classicisme de bouquet et de saveur souverain. On admirera en particulier la pureté de sa fin de bouche et la noblesse de son tanin. Bravo !

Rouge : 13 hectares ; pinot noir 97%.

Blanc : 6 hectare ; chardonnay 3%.

Production totale annuelle : 60 000 bt.

Visite : pas de visites.