

Nuits-Saint-Georges 1er cru Clos de la Maréchale



DOMAINE JACQUES-FRÉDÉRIC MUGNIER

AU CHÂTEAU DE CHAMBOLLE-MUSIGNY, FRANCE

Histoire

La tradition du Clos de la Maréchale blanc s'était perdue pendant plus de cinquante ans, mais quelques bouteilles exceptionnelles, retrouvée au fond de la cave, nous ont convaincus de ressusciter ce vin rare. Ainsi depuis le millésime 2005, le Clos de la Maréchale existe dans les deux couleurs.

Les vignes

Pour recréer un encépagement de Chardonnay qui donne, dès sa première année, la qualité d'une vigne adulte, nous avons choisi la technique, rare en Bourgogne, dite du surgreffage.

Cette technique consiste, au lieu de l'arracher, à laisser plantée la vigne ancienne (ici du pinot noir) et à insérer sous l'écorce de son tronc un bourgeon d'un autre cépage (ici du chardonnay) qui va en quelques semaines fusionner avec le bois du vieux pied, se nourrir de sa sève et se développer pour donner des fruits dès l'année suivante.

Cette technique délicate exige un travail intense et minutieux la première année, mais assure d'emblée au jeune plant l'enracinement d'une vigne adulte et la qualité de raisin correspondant.

Nous avons ainsi surgreffé environ 6000 plants, qui donnent 2 à 3000 bouteilles par an.

Le vin

Le Clos de la Maréchale blanc se distingue des grands blancs de la Côte de Beaune par sa grande minéralité, ses arômes alliant la poire aux fruits exotiques, une grande puissance et une certaine nervosité, gage de longévité.