



DOMAINE ALAIN JEANNIARD

Chambolle-Musigny

Rouge, 2018



VIGNES

Origine du vin : Domaine

SITUATION

Ce petit village de la Côte de Nuits n'a guère voulu s'étendre tant sa terre y est précieuse. Ancienne dépendance de l'abbaye de Cîteaux, Chambolle-Musigny compte parmi les plus grand grâce à ses deux superbes Grands Crus : Bonnes-Mares et Musigny, en haut du Clos de Vougeot. Il s'enrichit également d'un prestigieux Premier Cru : Les Amoureuses, parmi les belles cuvées du village.

TERROIR

Entre 250 et 300 mètres d'altitude, face au soleil levant, le coteau est proche de la roche-mère, avec sol peu épais. De nombreuses fissures dans le calcaire dur permettent aux racines de chercher leur bonheur loin dans le sous-sol jurassique. Des blocs et graviers assurent un bon drainage.

A LA VIGNE

2 Vignes âgées de 50 et 70 ans " Les Athets et Les Chardannes "

Travail du sol, buttage, piochage.

Protection de la vigne en Haute Valeur Environnementale -Pas d'insecticides, pas de désherbants-

Effeuilage manuel pour éviter le Botrytis

Taillée en cordon de Royat afin de maîtriser le rendement et la répartition des grappes

Age moyen des vignes: 60 ans

VINIFICATION & ÉLEVAGE

VINIFICATION

Rendements limités -40 hl-

Vendanges manuelles en caisses percées, tri à la vigne.

Utilisation modérée de SO₂.

Vendanges entières à 75 %.

Levures indigènes.

Cuvasion traditionnelle, avec 1 pigeage ou 1 remontage tous les deux jours.

ELEVAGE

Élevage 16 mois en fûts dont 15 % sont neufs, puis 2 mois en cuve.

Pas de collage, ni filtration si possible.

Mise en bouteille manuellement au domaine après 18 mois d'élevage.

DÉGUSTATION & SERVICE

DÉGUSTATION

Sa robe est d'un rubis vif, sertie de reflets brillants et lumineux. Même avec le temps, elle gardera son éclat.

Au nez, son bouquet fait ressortir des notes de fruits rouges et de violette. Avec le temps, il évoluera vers le fruit mûr épicé, le pruneau, ou vers la truffe, le sous-bois et l'animal.

Souvent présenté comme « le plus féminin des vins », le Chambolle-Musigny tapisse le palais de soie et



DOMAINE ALAIN JEANNIARD

Chambolle-Musigny

Rouge, 2018



de dentelle. L'intensité et la finesse s'y expriment en effet avec une élégante subtilité. Sa délicatesse reste moelleuse, peu portée sur l'acidité ; ses tanins restent caressants.

NOTRE ENTREPRISE

De 0,5 ha en 2000, le Domaine regroupe aujourd'hui 7 ha et propose 18 appellations différentes. Le parti pris est celui de la viticulture en lutte raisonnée -ni insecticide, ni désherbant, ni engrais chimique-. La vinification et les élevages sont traditionnels avec le moins d'interventions techniques possibles. Le crédo : « Laisser parler le terroir et le millésime pour obtenir des vins précis, tendus avec un bon potentiel de garde ».

Date de création/reprise : 2000 - **Premier millésime** : 2000 -

Surface totale du domaine : 7,00ha

Pratiques respectueuses de l'environnement (avec ou sans label)

Le domaine est exploité en lutte raisonnée depuis sa création en 2000.

Le Label Haute Valeur Environnementale est obtenu en mars 2021.

N° de FDA : 16791111762 - **Principaux marchés** : France, Suède, USA, Chine, Norvège, Hong Kong, Australie, Japon, Suisse, Allemagne, Royaume-Uni, Belgique