

# *Le fil rouge...*

*Vendredi 15 décembre 2023*



## *Quelques mots...*

Chers amis

En ce temps festif du mois de décembre et des fêtes de Noël qui s'annoncent, je suis très heureux d'accueillir au sein de notre cercle et de manière exceptionnelle étant donné les absences de dernière minute, 3 guests !

Parmi ces 3 guests, vous connaissez déjà **Vincent** qui a eu l'occasion de participer à une ou 2 soirées de notre groupe d'amis. Grand joueur de golf, et surtout fin connaisseur de bonnes bouteilles, il ne manquera pas de vous éblouir ce soir, j'en suis certain...

Je ne vous présenterai pas non plus **Patrick**, il a déjà eu l'occasion lui aussi de participer à quelques soirées... Personnalité connue et reconnue, Vice-président national, président régional, président départemental, il est à la Fédération du Bâtiment ce que Sartre est à la littérature... un incontournable !!!

Comme vous pouvez le voir, j'ai essayé d'élever le niveau de mon discours étant donné la présence de mon 3<sup>e</sup> invité...

Pour vous le présenter et faire court, **Antoine** est un homme politique et diplomate français, aujourd'hui membre honoraire du Conseil d'état.

Passant par l'ENA, il a été directeur adjoint de Cabinet d'Edouard Balladur lorsqu'il est ministre de l'Économie et des finances. Il le suit en 1993 où il devient directeur adjoint du cabinet du 1<sup>er</sup> ministre, puis par la suite directeur de Cabinet du ministre de la Coopération.

Il est proclamé député du Val de Marne en 1995 suite à la mort du titulaire Robert-André VIVIEN (Décès dû à un accident stupide alors qu'il dormait tranquillement prêt de sa tronçonneuse, cette dernière s'étant mise en marche toute seule et ayant découpé le pauvre homme qui pour lui échapper a dû sauter par la fenêtre et a atterri dans un baril de béton frais que l'on a retrouvé immergé dans la Marne... La Police avait conclu à l'époque à un suicide bien triste pour ses proches et sa famille...)

Député vous disais-je, il démissionne au bout de 3 jours car il est alors nommé Directeur général de la Caisse française du développement, aujourd'hui « Agence française du développement ».

Il est nommé par la suite Ambassadeur au Viet Nam, puis au Brésil.

Entretemps, il a exercé les fonctions de secrétaire général adjoint du Quai d'Orsay responsable de la direction générale de l'administration et de la modernisation.

Il est aujourd'hui président de pleins de choses, administrateur de pleins d'autres et collectionne quelques distinctions comme le fait d'être :

- Commandeur de la Légion d'honneur
- Officier de l'ordre national du Mérite
- Chevalier de l'ordre des Palmes académiques
- Chevalier de l'ordre du Mérite agricole



- Chevalier de l'ordre des arts et des lettres
  - Membre fondateur du macoumba club de Gif sur Yvette !
- J'en passe et des meilleurs !!!!

Il me fait l'amitié de venir ce soir dans la banlieue adamoise, car il est amateur de beaux flacons et de bonnes tables !

En revanche, cher **Antoine**, ça risque de te changer un peu de ton quotidien, car aucun de mes amis présents n'est sénateur ou député... en tout cas pour le moment...

D'ailleurs, pour te présenter les membres de notre cercle, il m'a paru plus simple de comparer ces joyeux lurons à des personnalités que tu côtoies au quotidien, pour que tu puisses, avec le peu de temps qui nous est donné ce soir, cibler plus facilement les différents caractères ici présents.

Ils m'ont d'ailleurs surnommé depuis la création de cercle que j'ai élaboré il y a maintenant 14 ans BAGBO ! Alors que c'est moi qui les ai invités à ma table, que c'est moi qui les ai orientés dans cet apprentissage intellectuel et culturel qu'est l'œnologie, alors que c'est moi qui leur ai donné l'occasion une fois par mois de laisser Bobonne à la maison avec les marmots, ils me font l'outrecuidance de me comparer à un président faible et sans charisme du monde africain !!!

Ils ne reconnaissent pas la chance de m'avoir à la tête de cette confrérie...

Pour commencer donc, **Sebastien** !

Tu le connais bien évidemment et tu l'as vu grandir, de part ton lien avec la famille Ramé...

Lui, c'est notre Gerard Larcher.

Toujours présent, il ne loupe jamais une occasion de lever le coude, que ce soit pour la fourchette ou le verre. Comme Gégé, il sent le besoin de se vacciner face à toute sorte de Coronavirus, et ses piqûres de rappel, il les consomme tous les jours, en injection direct, par litron de rougeot sur l'heure du déjeuner.

A la fois écolo et économe, il est anti-lave-vaisselle ! c'est-à-dire qu'il te rend l'assiette et les couverts plus propres qu'il ne les a trouvés en début de repas...

Un peu soupe au lait, il est capable de tabasser un serveur qui aurait l'irrespect de lui apporter une carafe d'eau. Face à ça, il lui répond souvent un « ta gueule » légendaire !

Il fait d'ailleurs parti de la confrérie, comme Gégé, des personnes souhaitant une dernière quille pour la route, après s'être enfilé l'équivalent en une soirée de ce que boit un chauffeur polonais en une semaine de grand froid.

**Gregory SALGUES**, dit Titou, c'est notre Emanuel Macron.

Non pas qu'il a la posture d'un premier de classe, ça se saurait...

Lui, il pratique très souvent le « en même temps », maxime chère à notre président actuel...

C'est-à-dire qu'il est capable à l'aveugle de te trouver un bourgogne qui a des saveurs bordelaises, tout en ayant une fraîcheur alsacienne, avec une puissance d'un Châteauneuf qui lui rappelle un vin de Loire... mais si c'est un vin étranger, ça ne l'étonnerait pas non plus ! Bref, au final, il a toujours raison ! Comme l'autre...

Il est aussi toujours bien placé dans les réunions importantes, à l'affût d'un coup de filet...



C'est le mec qui, invité à l'arrache parce qu'il restait de la place, sait se positionner à la table d'honneur de manière incognito, et être au dernier moment placé à côté de la mariée pour la photo !

En parlant de mariée, **Mathieu**, surnommé Nag, c'est notre Dominique Strauss-Kahn ! Hélas, comme Dominique, il a eu un empêchement de dernière minute pour être des nôtres ce soir... (information officieuse de Dodo la somure)

A l'affût, tapis dans l'ombre, l'œil vif, Il réserve sa parole pour les grands moments où il est sûr de faire mouche !

Comme l'autre, il a une très grande... capacité à se mettre au niveau de son interlocuteur, qu'il soit ambassadeur du Brésil, ou qu'elle soit stagiaire en fin d'étude chez IBM...

En tant que Partner, il a aujourd'hui les moyens, comme DSK, d'investir et de découvrir de beaux flacons, de pulpeux nectars, mais aussi des barriques et des tonneaux de toute région...

On attend cependant encore le Petrus qu'il nous avait promis pour fêter sa promotion...

**Gregory François**, absent lui aussi, c'est notre Jean-Luc Melançon

Les règles, il n'en a rien à foutre ! La loi, il l'a déglingué ! La République, C'EST LUI !!!

C'est pour cela qu'après plusieurs années au sein de notre confrérie, il n'a toujours pas compris qu'il devait venir les mains dans les poches, et non tel un Marius dans les Bronzés font du ski, avec sa bouteille... Hélas il est absent ce soir, car tu aurais eu l'occasion de voir pendant la soirée qu'il est passionné par le vin, et très cultivé sur le sujet, mais qu'il emmerde tous ces cons de vigneron, parce qu'il sait lui ; ce qui est la bonne voie pour faire du vin et le vendre !

Comme l'autre, il s'écoute beaucoup parler, il dit un certain nombre de conneries, mais contrairement à l'autre, il a un côté « atachiant » qui manque à tous quand il n'est pas là ! Ce sera le cas ce soir...

**Bastien** dit Babas, c'est notre François BAYROU

Toujours au CENTRE de la discussion et des sujets, il a plein d'idées... mais ne les concrétise jamais !

Pour exemple l'achat de nouveaux verres de vin pour le cercle... dossier complexe qu'il a porté pendant plusieurs années, et qui a été, finalement, géré en 10mn, par Melançon absent ce soir !

On pourrait aborder la gestion du site internet de notre cercle, qu'il a fièrement repris au départ de Max, et qu'il a rapidement et lâchement délégué à notre bon samaritain Yoan... Bref, tel un centriste expérimenté, il promet sans concrétiser et offre sans avoir !!!

Cultivé et attaché aux bonnes manières, il a un tact avec le petit personnel irréprochable ! Tu le verrais envoyer chier le serveur qui lui amène son assiette par la gauche, ça vaut le détour !!!

Ça me rappelle le vrai Bayrou giflant un gamin de 11 ans qui lui avait fait les poches...

**Aurélien**, absent covidé, c'est notre Jordan Bardela



Jeune, dynamique, cultivé, esthète et autodidacte, c'est un gros bosseur comme l'autre, même si l'adjectif employé n'a pas obligatoirement la même signification dans les 2 personnes...

Il sait piquer au vif, a une analyse pointue et construite de la situation, et maîtrise son parcours et son quotidien, malgré des plannings de soirées powerpoint mal négociés pendant nos week-end œnologique...

C'est un bon franchouillard de chez nous, et ça comme dirait Bernard FREDERIC, « ça reste en France !!! »

Enfin, **Yoan**, absent aussi de dernière minute, c'est notre Alain Juppé

Rigoureux, analyste et précis, il a le verbe construit et l'humour fin...

Cultivé, ouvert à la découverte et aux bonnes surprises, il est toujours posé, tel un sage, et sait maîtriser les crises et les emportements de certains...

C'est le meilleur d'entre nous comme disait Chirac !

Attention tout de même à l'heure à laquelle tu le croises... Passé un certain stade, il peut se transformer rapidement en Jean Lassalle, mettant en avant sa « diction 4 grammes » et son humour aguicheur...

Afin de compléter les rangs, suite au tsunami d'absences qui a déferlé en cette fin de semaine, j'ai dû faire appel à Volodymyr Zelensky, dit **Enrique**.

Lui, il fait partie d'un cercle d'œnologie ami, mais sinistré. Il souhaiterait rentrer dans notre confrérie européenne, euh bacchusienne, mais doit prouver qu'il a les capacités à régler ses problèmes de voisinages... Il a déjà compris qu'il fallait éviter la tenue de treillis pour venir sur notre terre adamoise qui est en paix, mais notre cercle ne lui fera pas de cadeaux sur le combat qui s'annonce.

Voilà, j'espère que cette petite introduction te permettra de mieux cerner les interlocuteurs de cette soirée.

Je vous propose donc Messieurs, d'aborder maintenant le thème de la soirée que je vous ai préparé !

L'année dernière, je vous avais reçu sur le thème « Enculerie ou pas enculerie », en vous faisant travailler à l'aveugle avec des propositions à confirmer ou non toutes les 3 bouteilles.

Ce soir, je vais faire plus simple, tel une soirée à la Aurel !!!

Mon thème : Le fil Rouge !

6 bouteilles à l'aveugle venant d'une même contrée.

Le terme « contrée » pourra s'exprimer de manière différente selon ce que vous ressentirait sur votre dégustation à l'aveugle...

- Est-ce une même appellation ?
- Est-ce un même château ?
- Est-ce un même climat ?
- Est-ce un même Vigneron ?
- Est-ce le ou les mêmes cépages ?
- Est-ce le même millésime ?



La liste des questions peut être longue, et je laisserai votre imagination et votre talent s'exprimer pour trouver ce fameux FIL ROUGE...

Pour corser un peu la soirée, j'ai ajouté aux 6 flacons, 2 vins « pirate », qui viendront surement contraster et mettre en valeur votre analyse... ou pas !!!

Chers amis, Bonne soirée !

*Pour commencer...*

***Saint-Aubin 1<sup>er</sup> cru La Chatenière 2020***

100% Chardonnay  
**Pierre-Yves COLIN-MOREY**

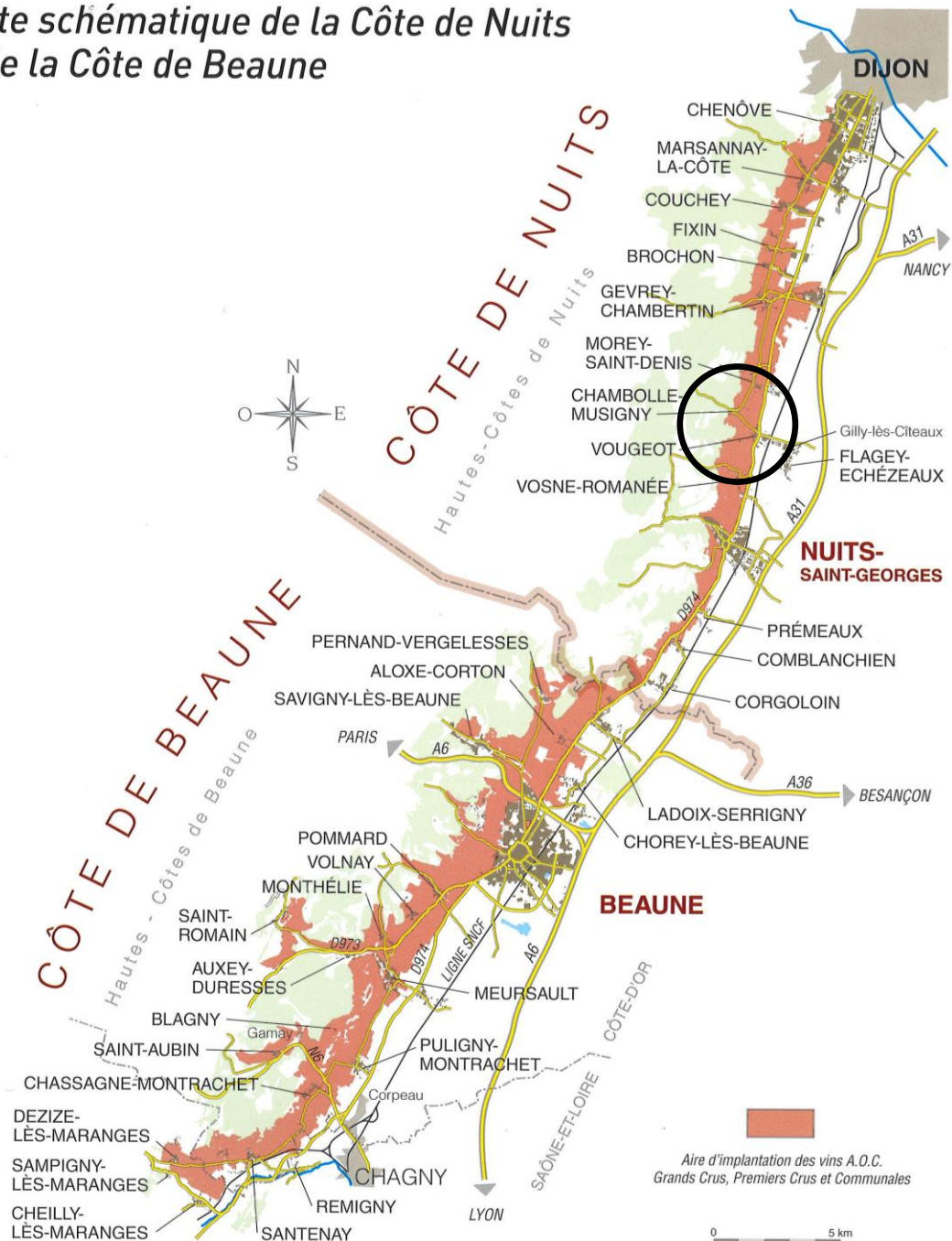


*Le Fil Rouge :*

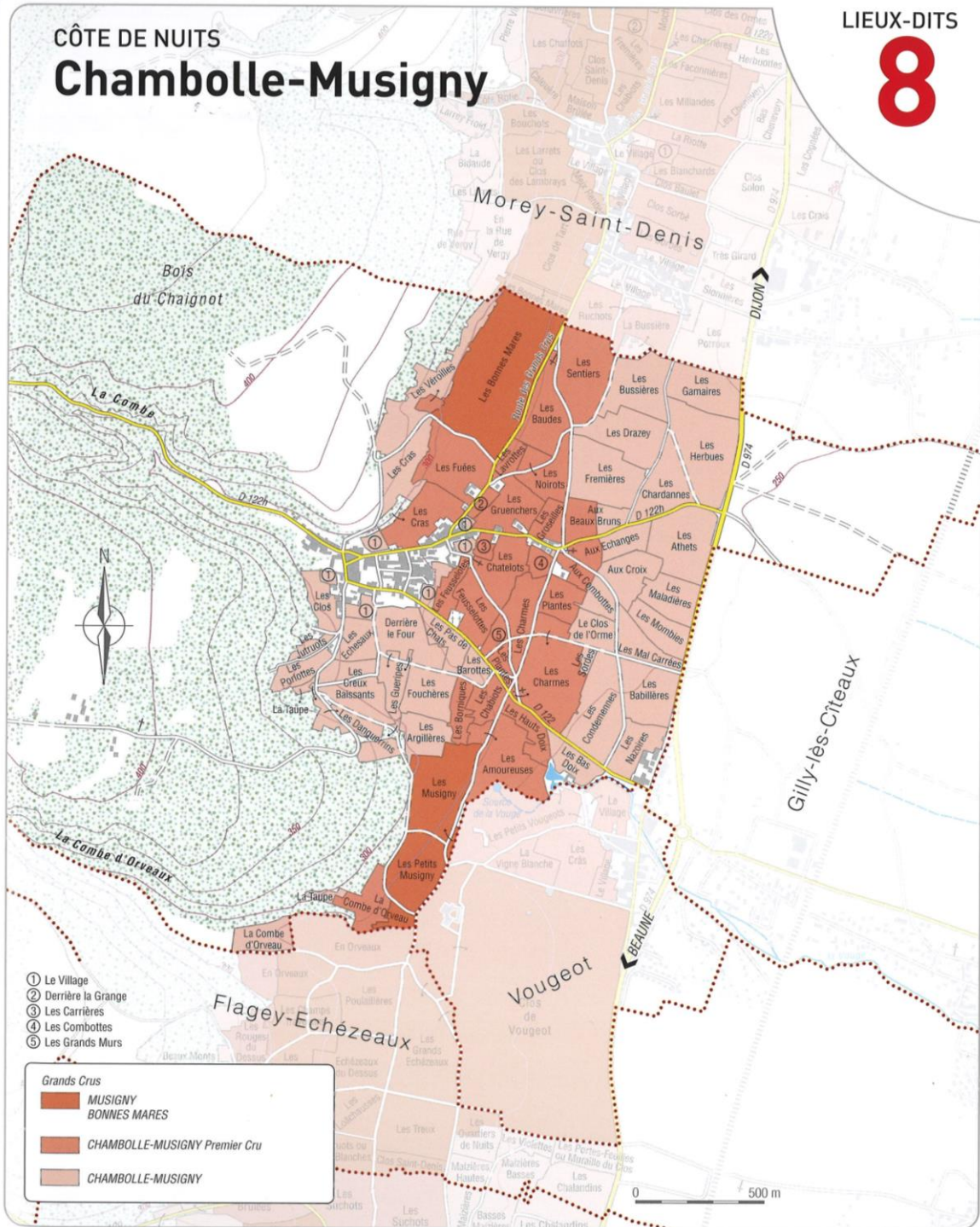
**CHAMBOLLE-MUSIGNY**

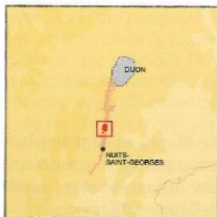
100% Pinot noir – COTE DE NUIT – BOURGOGNE

*Carte schématique de la Côte de Nuits et de la Côte de Beaune*









## Chambolle-Musigny

Entre Morey-Saint-Denis, au nord, et Vougeot, au sud, le vignoble de Chambolle-Musigny est installé au sortir d'une combe qui a répandu éboulis et colluvions calcaires pour le bonheur du pinot noir. Celui-ci passe pour produire ici les vins rouges les plus "féminins" de la Côte de Nuits. Dans ce vignoble de faible étendue, on ne découvre pas moins de 2 Grands Crus et 24 Premiers Crus. ■

### ■ Les facteurs naturels et le vignoble

La combe de Chambolle sépare nettement le vignoble en deux versants ouverts l'un et l'autre au soleil levant.

Sur des coteaux qui s'étagent entre 250 et 300 m d'altitude, la vigne repose sur des sols bruns calcaires, d'éboulis variés et de limons rouges où la roche mère, faite de calcaires à entroques du Bajocien, est toute proche. Il n'est pas rare de la voir affleurer par endroits au milieu des cailloutis. Dans le vignoble de Chambolle-Musigny, il semblerait que la teneur en argile du sous-sol, dont on sait qu'elle apporte aux vins de la puissance, soit inférieure à celle rencontrée dans le reste de la Côte. Seule la partie du vignoble qui touche à l'extrémité nord-ouest du Grand Cru Musigny semble plus argileuse. Le lieu-dit qui s'y trouve porte d'ailleurs le nom *Les Argillières*.

La roche calcaire, qui domine dans ce vignoble, est extrêmement crevassée. C'est parce que les racines de la vigne s'insinuent dans les crevasses verticales que les vins de Chambolle montreraient cette finesse qui les caractérise.

Dans ce vignoble, le versant typique de la Côte bourguignonne est parfaitement représenté. On y trouve en effet sur les parties hautes et basses du coteau les vignes qui portent l'appellation Chambolle-Musigny. À mi-coteau, sur le calcaire presque affleurant et dans des secteurs bien protégés, se trouvent les vignes des Grands Crus. Au centre du vignoble, également à mi-coteau mais sur une plus large étendue, sont installées les vignes des Premiers Crus, qui reposent sur les alluvions du cône de déjection de la combe et qui subissent les effets climatiques plus marqués qu'impose cette dernière.

#### Chambolle-Musigny

L'appellation communale est ici présente sur deux zones distinctes, l'une située en partie haute du coteau, à l'ouest de la zone des Grands Crus et des Premiers Crus, l'autre dans la partie inférieure du coteau, à l'est entre ces mêmes crus et la route nationale 74.

Dans la partie supérieure, le vignoble, dont une partie regarde vers le nord (*Les Fouchères, Creux-Balsaints*) et dont le sol est très calcaire (*Les Verroilles*), produit des vins d'une grande finesse et d'une matière un peu légère que l'on remarque bien lors des années faibles.

Dans la partie inférieure du vignoble, les terres accumulées par l'érosion sont plus épaisses, peut-être plus lourdes, et si les vins perdent en finesse, ils gagnent en revanche en structure et en puissance.

En règle générale, les vins de ces deux secteurs sont assemblés pour produire des vins rouges bien typés, conformes à l'esprit de l'appellation.

#### Les Premiers Crus

Le vignoble des Premiers Crus occupe lui-même trois secteurs distincts : celui de la côte nord, qui jouxte Morey; celui du cône de déjection de la combe, situé au centre du village; et celui de la côte sud, qui jouxte Vougeot. Il paraît tentant d'attribuer une typicité aux vins de chacune de ces situations géomorphologiques, mais le jeu complémentaire des autres facteurs du terroir leur apporte une complexité et une diversité beaucoup plus élevées.

**CÔTE NORD.** Le climat *Les Fuées* est situé dans la conti-

nuit immédiate du Grand Cru Bonnes-Mares. Une petite faille les démarque, ainsi qu'une légère différence de pente et d'exposition. Les terres bruns calcaires sont peu épaisses. Les vins rouges qui en proviennent sont consistants et de bonne texture; ils rappellent ceux des Bonnes-Mares en plus soyeux.

Le climat *Les Cras* prolonge celui des *Fuées* dans une exposition qui tourne progressivement vers le sud dans le début de la combe. Les terres sont plus profondes, un peu plus argileuses aussi. Les vins que l'on y produit sont proches de ceux des Bonnes-Mares.

Au pied des *Fuées*, le climat *Derrière la Grange* est bien implanté sur le coteau, résolument tourné vers l'est. On y produit un vin solide, consistant, ferme et charpenté. Les climats situés sous les Bonnes-Mares, *Les Sentiers, Les Baudes, Les Gruenchers, les Lavrottes* ou *Aux Beaux Bruns*, produisent des vins puissants, charpentés et tanniques, de personnalité plus "Morey" que "Chambolle".

**CÔTE DE DÉJECTION.** On produit ici des vins remarquables de finesse et de complexité tels ceux du climat *Les Charmes*, situé au centre de ce secteur, sur des sols bruns calcaires profonds, très caillouteux. Les vins, tout en finesse, possèdent de magnifiques et subtils arômes de fleurs et de fruits rouges.

*Les Fousselottes* et *Les Plantes*, également implantés au centre du cône de déjection, produisent eux aussi des vins d'une grande finesse.

Le climat *Aux Beaux Bruns* repose sur l'extrémité nord du cône de déjection. Il est le pendant Morey du lieu-dit *Les Amoureuses*, qui repose sur l'extrémité sud du cône, en totale symétrie. Les vins des

*Beaux Bruns* reflètent parfaitement ce magnifique terroir. Ce sont des vins riches et complexes, consistants et veloutés.

**CÔTE SUD.** Les vins issus de ce secteur sont marqués d'un caractère identique à ceux du cône de déjection. Ce sont des vins très "Chambolle", alliant la finesse à la délicatesse.

Le Premier Cru *Les Amoureuses*, situé au-dessous du Musigny, exprime au plus haut point cette personnalité. C'est le plus racé des Premiers Crus de Chambolle, totalement à l'opposé du style puissant des vins de Morey. Ce climat fournit, dans les bonnes années, des vins comparables à ceux de Musigny, avec peut-être un peu moins de densité.

Les lieux-dits *Les Chablots* et *Hauts-Doix*, qui séparent les *Charmes* des *Amoureuses*, produisent, à un moindre niveau, des vins de même type que celui des *Amoureuses*.

#### Les Grands Crus

##### MUSIGNY

Ce Grand Cru, qui couvre 10 ha 70 a 23 ca, est composé de trois lieux-dits cadastraux, *Les Musigny* (5 ha 89 a 60 ca), *Les Petits Musigny* (4 ha 19 a 35 ca) et *La Combe d'Orveau* (61 a 28 ca).

Ce vignoble prestigieux repose sur le coteau sud de Chambolle et surplombe le Clos-Vougeot depuis la terrasse rocheuse et calcaire qu'il occupe. On passe ici, sans aucune transition, de la friche maigre et inculte au terroir viticole le plus prestigieux. À son sommet, celui-ci repose sur l'oolithe, et, plus bas, sur le Comblanchien affaissé par une faille.

Le vignoble du Musigny repose sur un glacis en forte pente dont l'inclinaison varie de 8 à 14 %, et où les sols sont restés en place sur la roche mère.

Ils sont peu profonds, bruns calcaires, faiblement argileux et ressuient parfaitement grâce à la pente. Leur épaisseur croît significativement du haut vers le bas, ce qui impose de fréquentes remontées de terre. Cet exceptionnel terroir à vignes est constitué d'un limon ancien caractérisé par l'abondance des particules argileuses, ainsi que par la raréfaction des sables. Des apports d'éboulis (20 % de cailloutis en moyenne) se combinent par ailleurs à ces limons pour la composition de ce substrat.

L'exposition au levant de ce cru le fait bénéficier des meilleures conditions d'ensoleillement. Quant aux cailloux, ils lui permettent de maintenir la chaleur durant les premières heures de la nuit et d'éviter les écarts brutaux de température. Sa situation, bien protégée entre la combe de Chambolle et la combe d'Orveau, qui débouche sur Vougeot, le tient à l'abri des vents frais venus la nuit de la "montagne".

La robe de ce vin, d'un rubis étincelant, est admirable. Le nez est intense, fin et très net, avec des arômes de fruits rouges, de fleurs blanches, d'épices et de parfums orientaux. En bouche, la texture est veloutée et la persistance aromatique très intense. C'est une synthèse parfaite entre la force et la délicatesse. Un vin tout de soie et de velours...

Un peu plus d'un demi-hectare de ce Grand Cru est planté en cépage chardonnay pour la production d'un vin blanc rare et riche, ample et généreux. Celui-ci est issu d'un terroir spécifiquement rouge, ce qui n'est pas le cas de celui produit sur le Premier Cru *Les Monts-Luisants*, à Morey, qui est un véritable terroir à blanc. Le Musigny blanc est une exception parmi les

### Chambolle-Musigny

Commune	Lieux-dits	Superficies	Couleur du vin
Chambolle-Musigny	Les Vérolles	5ha 17a 31ca	■
	Les Cras	1ha 46a 76ca	■
	Les Bussières	4ha 10a 29ca	■
	Les Gamaires	3ha 50a 83ca	■
	Les Drazey	3ha 89a 47ca	■
	Les Herbues	5ha 96a 30ca	■
	Les Fremières	4ha 69a 72ca	■
	Les Chardannes	3ha 44a 97ca	■
	Aux Beaux Bruns	0ha 91a 53ca	■
	Aux Echanges	1ha 59a 01ca	■
	Les Athets	4ha 69a 99ca	■
	Les Combottes	0ha 03a 54ca	■
	Aux Croix	2ha 53a 84ca	■
	Les Maladières	2ha 51a 53ca	■
	Les Mombies	2ha 23a 03ca	■
	Aux Combottes	1ha 19a 34ca	■
	Les Clos de l'Orme	1ha 74a 39ca	■
	Les Mal Carrées	2ha 13a 53ca	■
	Le Village	1ha 78a 53ca	■
	Les Clos	1ha 99a 94ca	■
	Derrière le Four	3ha 46a 83ca	■
	Les Pas de Chat	1ha 75a 61ca	■
	Les Barottes	0ha 89a 76ca	■
	Les Jutruots	0ha 72a 27ca	■
	Les Porlottes	0ha 53a 03ca	■
	La Taupe	0ha 88a 71ca	■
	Les Echesaux	1ha 77a 39ca	■
	Les Creux Baissants	3ha 78a 45ca	■
	Les Danguerrins	1ha 79a 19ca	■
	Les Guérippes	1ha 70a 89ca	■
	Les Fouchères	2ha 74a 14ca	■
	Les Argillières	2ha 18a 31ca	■
	Les Sordes	0ha 39a 21ca	■
	Les Condemennes	5ha 03a 32ca	■
	Les Babillères	3ha 74a 56ca	■
	Les Nazoires	2ha 50a 90ca	■
	Les Bas Doix	1ha 75a 11ca	■
La Combe d'Orveau	2ha 05a 84ca	■	

Degré naturel minimum légal :

■ 10°5

Degré maximum légal :

■ 13°5

Rendement :

■ 50 hl/ha

Rendement butoir :

■ 58 hl/ha

Superficie totale de l'aire de production des vins d'A.O.C. Chambolle-Musigny : 93ha 37a 37ca

### Chambolle-Musigny Premier Cru

Commune	Climats	Superficies	Lieux-dits	Couleur du vin
Chambolle-Musigny	Les Vérolles	0ha 60a 26ca	Les Vérolles	■
	Les Sentiers	4ha 89a 45ca	Les Sentiers	■
	Les Baudes	3ha 41a 61ca	Les Baudes	■
	Les Lavrottes	0ha 91a 95ca	Les Lavrottes	■
	Les Noirots	2ha 84a 79ca	Les Noirots	■
	Les Fuées	4ha 38a 41ca	Les Fuées	■
	Les Cras	3ha 44a 62ca	Les Cras	■
	Derrière la Grange	0ha 47a 00ca	Derrière la Grange	■
	Les Gruenchers	2ha 82a 36ca	Les Gruenchers	■
	Les Groseilles	1ha 33a 86ca	Les Groseilles	■
	Aux Beaux Bruns	1ha 53a 86ca	Aux Beaux Bruns	■
	Aux Echanges	0ha 92a 60ca	Aux Echanges	■
	Les Carrières	0ha 52a 56ca	Les Carrières	■
	Les Chatelots	2ha 96a 39ca	Les Chatelots	■
	Les Combottes	0ha 72a 41ca	Les Combottes	■
	Aux Combottes	0ha 82a 92ca	Aux Combottes	■
	Les Feusselottes ou Les Feusselotes	4ha 39a 58ca		■
	▶	2ha 49a 68ca	Les Feusselottes	■
	▶	1ha 13a 07ca	Les Feusselotes	■
	▶	0ha 76a 83ca	Les Grands Murs	■
	Les Charmes	9ha 31a 93ca	Les Charmes	■
	Les Plantes	2ha 56a 59ca	Les Plantes	■
	Les Borniques	1ha 42a 84ca	Les Borniques	■
	Les Chabiots	1ha 50a 31ca	Les Chabiots	■
	Les Amoureuses	5ha 40a 13ca	Les Amoureuses	■
	Les Hauts Doix	1ha 73a 75ca	Les Hauts Doix	■
	La Combe d'Orveau	2ha 22a 96ca	La Combe d'Orveau	■

Degré naturel minimum légal : ■ 11°

Degré maximum légal : ■ 14°

Rendement : ■ 48 hl/ha

Rendement butoir : ■ 56 hl/ha

Superficie totale de l'aire de production des vins d'A.O.C. Chambolle-Musigny Premier Cru : 61ha 23a 14ca



## **CHAMBOLLE-MUSIGNY**

Premier cru – Les Sentiers 2014 – Michel MAGNIEN

Premier cru – Les Hauts-doix 2019 – Robert GROFFIER Père et fils

Les Bussières 2016 – Hubert LIGNIER

2014 – Alain HUDELOT-NOELLAT

Premier cru – Les Feusselottes 2013 – Cécile TREMBLAY

Clos Le Village Monopole 2016 – Gilbert et Christine FELETTY

## **VINS « PIRATE »**

Eléphant Hill 2013 – Pinot Noir – Nouvelle Zelande

Clos Saint Landelin 2018 – Pinot Noir – Domaine MURE - Alsace