



Chambolle-Musigny 1er cru "La Combe d'Orveau"

Parcelle de 81,55 ares de vignes âgées de plus de 75 ans pour moitié auxquelles s'ajoutent 1/4 de vignes de 20 ans. La situation est idéale, plein est, protégée des vents froids qui descendent de la montagne. Le sol est complexe, composé de calcaires oolithiques (oolithes blanches) et de calcaires quartziques. La parcelle est contigüe aux Petits-Musigny (classé en AOC grand cru Musigny) et était classée en Tête de cru avant la crise phylloxérique. Elle aurait du être classée grand-cru aujourd'hui si les démarches administratives nécessaires à l'époque avaient été effectuées.

Le vin a toujours une dimension supplémentaire, certains considèrent que c'est la tête de cuvée de la cave. Le chambolle-musigny 1er cru La Combe d'Orveau offre un profil altier mêlant une grande finesse d'expression et une profondeur minérale, tout en verticalité, dans l'esprit martial du Musigny voisin. Il nécessite un long temps d'ouverture pour livrer son caractère envoûtant, sa large palette aromatique (grenade, épice, agrumes, fleurs ...) et sa dynamique de texture.

Viticulture

Le domaine pratique la biodynamie dans son approche de la culture de la vigne. Les ceps sont taillés en Guyot simple ou en cordon de Royat suivant leur vigueur. Les travaux en vert sont soignés : ébourgeonnage pour équilibrer la charge, palissage des rameaux afin d'ouvrir la végétation, etc.

Le passage de la charrue est complété par une finition manuelle à la pioche sur chaque pied. Dès la mi-juillet, on laisse une végétation spontanée se développer. Un effeuillage dans la zone des grappes est réalisé pendant l'été avec, sur quelques pieds vigoureux, une vendange verte.

Toutes les parcelles du domaine sont vendangées à la main.

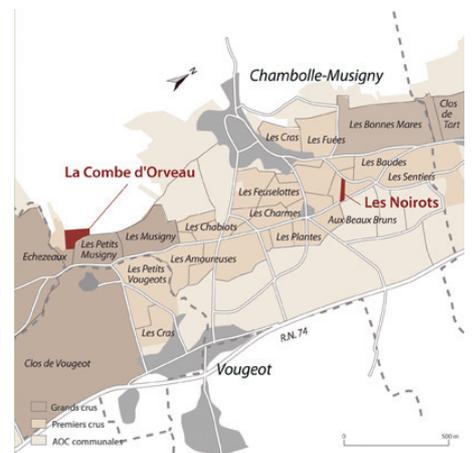
Le domaine est certifié en Agriculture Biologique (Ecocert).

Vinification

Les vinifications sont réalisées en cuves de chêne tronconique ouverte. Suivant les millésimes et les crus, un pourcentage de vendange entière est conservé (maxi 30%). Les fermentations se font en levures indigènes, avec quelques pigeages manuels. Le pressurage est délicat (pressoir pneumatique). Après débourage, les vins sont transférés en fûts par gravité.

L'élevage dure de 18 mois dans des fûts de chêne à grain fin, d'origine française (Tronçais, Allier) avec 30% environ de fûts neufs pour le grand cru et les 1er crus, un peu moins pour les appellations « villages ».

Les crus ne sont ni collés, ni filtrés. Les mises se font sous gaz neutre afin de minimiser les apports de SO₂. Les périodes de mises en bouteille sont choisies en fonction du calendrier lunaire et des conditions atmosphériques.



site en construction