Chambolle-Musigny, Louis Latour



Proposé par Louis Latour, ce Chambolle-Musigny incarne l'une des expressions les plus élégantes du Pinot Noir bourguignon. Souvent considéré comme le vin le plus « raffiné » de la Côte de Nuits, il puise sa finesse dans des sols calcaires jurassiques qui donnent naissance à des vins à la texture soyeuse et au bouquet délicatement floral. Malgré ses seulement 180 hectares de vignes, le village abrite deux Grands Crus mythiques, Musigny et Bonnes-Mares, ainsi que le célèbre Premier Cru Les Amoureuses, souvent considéré comme l'un des climats les plus prestigieux de Bourgogne.

Origine: Les vignes âgées d'environ 30 ans s'épanouissent sur des coteaux argilo-calcaires orientés à l'est entre 250 et 300 mètres d'altitude. Les fissures naturelles du calcaire jurassique permettent aux racines de plonger profondément dans le sous-sol, tandis que les éboulis et graviers assurent un drainage optimal. Cette combinaison explique la finesse, la tension et la remarquable élégance des vins de Chambolle-Musigny. Chambolle-Musigny compte 24 climats classés Premier Cru, une concentration exceptionnelle pour un village de cette taille, témoignant de la richesse et de la précision de ses terroirs.

Encépagement: Pinot Noir

Vinification: Les raisins sont récoltés manuellement et vinifiés selon la méthode traditionnelle en cuves ouvertes, suivie d'une fermentation malolactique complète. L'élevage dure 10 à 12 mois en fûts de chêne français, dont 20 % de bois neuf issus de la tonneller

Dégustation: La robe rubis brillante annonce un vin tout en finesse. Le nez révèle des notes florales de violette associées à de petits fruits rouges tels que la framboise et la fraise. La bouche séduit par sa texture soyeuse, son fruit délicat et sa finale souple, portée par des tanins particulièrement harmonieux.

Potentiel de garde: 5 - 7 ans

Température de service: 12-16 °C suivant l'âge

Association mets: Sublime avec un chapon de Bresse, un carré d'agneau longuement rôti ou un filet de veau aux champignons des bois. Sa délicatesse aromatique accompagne également à merveille un Reblochon affiné, un Brillat-Savarin ou un Brie de Meaux crémeux.