# Chambolle-Musigny 1er Cru "Les Chatelots", Louis Latour




*Les Chatelots est un Premier Cru au cœur du village de Chambolle entre les Grands Crus de Les Musigny au Sud et Les Bonnes Mares au Nord. Le climat Les Chatelots est cité dans des archives de l'abbaye de Cîteaux, il s'agirait d'une donation, en 1385, d'un vicaire œnophile. Toujours est-il que les sols calcaires lui confèrent une expression particulièrement fine et aérienne, fidèle à l'élégance légendaire de Chambolle-Musigny et ça se goûte.*

**Origine:** Les vignes âgées en moyenne de 35 ans reposent sur des sols argilo-calcaires du cœur de Chambolle-Musigny. Les fissures naturelles du calcaire jurassique favorisent l'enracinement profond de la vigne tandis que le drainage naturel contribue à produire des vins d'une grande finesse. Chambolle-Musigny est souvent décrit par le BIVB comme l'appellation la plus élégante de la Côte de Nuits, réputée pour ses textures "de soie et de dentelle", une caractéristique que l'on retrouve particulièrement dans ses Premiers Crus.

**Encépagement:** Pinot Noir

**Vinification:** Les raisins sont récoltés manuellement puis vinifiés traditionnellement en cuves ouvertes avec fermentation malolactique complète. L'élevage dure 10 à 12 mois en fûts de chêne français, dont 40 % de bois neuf issus de la tonnellerie Louis Latour. Cette proportion importante de fûts neufs renforce la structure et la capacité de vieillissement tout en respectant l'expression du Pinot Noir.

**Dégustation:** La robe grenat profonde annonce un vin de grande concentration. Le nez développe des notes précises de fruits épicés, de cuir et de cèdre, tandis que la bouche séduit par ses tanins ronds, sa texture charnue et son harmonie remarquable. Des nuances de cerise prolongent une finale élégante et persistante.

**Potentiel de garde:** 10 - 15 ans

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

**Association mets:** Magnifique avec un parmentier de canard aux truffes, un chapon fermier rôti ou un civet de sanglier aux airelles. Sa richesse aromatique accompagne également à merveille le Brillat-Savarin, un Brie truffé ou une poularde de Bresse sauce forestière.