



Association

De la suite dans les tanins

Valenciennes

Dégustation du 13 novembre 2025

L'Escargot - Valenciennes

---

## ***Chambolle-Musigny***

*Tout terroir à l'Est de la nationale 74 n'est pas classé en village (pas de pente).*

*En revanche, à l'ouest, la pente (de plus en plus importante) permet le drainage du terrain et conduit au classements « village », « 1<sup>er</sup> cru » et « grand cru ».*

*Le vignoble a au moins 2000 ans et les premiers classements apparaissent au 13<sup>e</sup> siècle.*

Vin d'accueil :

**CHAMPAGNE. Caudalies 2012. Maison De Sousa**

**BOURGOGNE Générique 2022. Domaine Christian Clerget**

*Beau millésime chaud.*

Nez : Fruits rouges, kirsch, épices. Joli pinot noir.

Bouche : Rond, mûr. Belle acidité. Réglisse en fin de bouche. Tanins polis. Droit, gourmand.

*En place malgré la jeunesse. Peut vieillir 10 à 15 ans néanmoins...*

**CHAMBOLLE-MUSIGNY Village 2022. Domaine Thierry Mortet**

Nez : Frais. Petits fruits rouges.

Bouche : Finesse. Délicatesse absolue. Velours. Très fluide et très long.

*Chambolle dans toute sa splendeur ! Un régal...*

**CHAMBOLLE-MUSIGNY 1<sup>er</sup> cru. Les Beaux Bruns 2022. Domaine Thierry Mortet**

*Même travail que pour le précédent ; seul le terroir change (100 m d'écart !)*

Nez : Plus d'intensité, plus d'épices, plus d'arômes de grillé.

Bouche : Tanins moins prêts. Plus de matière. Moins de croquant.

*Moins en place que le précédent (25 ans de garde au moins).*

## CHAMBOLLE-MUSIGNY 1<sup>er</sup> cru. Les Baudes 2022. Domaine Christian Sérafin

*Les vins de ce domaine sont introuvables.*

*Le travail et le terroir sont très différents de ceux du domaine précédent :*

☞ 100% fûts neufs (on a moins le côté « petits fruits »)

☞ Elevage 24 mois

*Ce travail plus traditionnel conduit à des vins plus puissants et de grande garde (20 ans au moins).*

Bouche : Puissant mais pas dur. Tapissant. Très mûr mais qui a besoin de temps.

## CHAMBOLLE-MUSIGNY 1<sup>er</sup> cru. Les Baudes 2008. Domaine Christian Sérafin

*Bouteille bouchonnée...*

Nez : Poussiéreux. Plat.

Bouche : Bouchon léger mais...

## BONNES MARES Grand cru 2005. Domaine Drouhin-Laroze

*L'un des deux Grands Crus de Chambolle (avec le Musigny).*

*Très grand millésime mais qui nécessite du temps.*

Nez : Complexe. Arômes secondaires (cuir).

Bouche : Tanins fondu mais encore présents. Belle longueur. Rond, charnu. Fruits noirs bien mûrs. Epices.

*Prêt, mais peut attendre encore 10 ans !*

