

CHAMBOLLE-MUSIGNY

« DERRIERE LE FOUR » 2022

Anne et Hervé Sigaut



Situation : Le domaine Sigaut est situé dans la petite commune de Chambolle-Musigny. Blotti à l'entrée d'une combe, il produit en faible quantité des « vins de soie et de dentelle », élégants et raffinés. C'est la 5ème génération de vignerons pour ce domaine fondé en 1887. Des vins pleins de fruits, élégants, avec des tanins denses et veloutés.

Le domaine est adepte d'un travail très rigoureux à la vigne, sur le contrôle des rendements notamment, n'hésitant pas à pratiquer une vendange en vert si nécessaire. Macération, pigeages, élevage... chaque phase de la vinification est adaptée au millésime, validée par une dégustation quotidienne. En utilisant généralement 30 % de fût neuf, l'objectif d'Anne et Hervé Sigaut est de proposer des vins soyeux et délicats, sans négliger la matière.

Encépagement : Pinot Noir 100%

Terroir : Argilo-calcaire

Température de Service : 16 à 17°C

Potentiel de Garde : 2026 à 2030

Observations : Prime à l'élégance ! Les vins rouges du domaine allient complexité et délicatesse, à l'image de ce qui se fait de meilleur en Côte de Nuits. Le terroir de « derrière le four » riche en argile et en terres lourdes, donne aux vins un profil plus puissant et structuré que le reste de l'appellation. Un style finalement plus « Morey » que « Chambolle ».

Quelques accords gourmands : Chapon farci au Foie Gras de Canard, Côte de veau aux girolles...

