



Christian Amiot et sa fille Prune.

*Incontournable*

**AMIOT-SERVELLE** 

Depuis 2011, Christian Amiot a été rejoint sur le domaine familial par sa fille, Prune. Ils exploitent tous les deux huit hectares, dont la majeure partie des vignes est située sur la commune de Chambolle-Musigny. Certifié bio depuis 2008, le domaine a commencé à mener des essais l'an dernier pour soigner la vigne par les plantes. « J'ai suivi une formation sur le sujet », explique Prune Amiot. « Nous allons continuer dans cette voie en 2016 sur quelques parcelles. L'objectif est de limiter l'utilisation du soufre et du cuivre ». 2012 et 2013 ont été de « petits » millésimes en termes de quantité sur le domaine, rappelle Christian Amiot. « On est en dessous des trente hectolitres par hectare, avec des raisins millerandés ». Les durées d'élevage ont été revues à la hausse, avec seize à dix-huit mois en fûts désormais. Pour améliorer l'outil de production, un projet de construction d'une cuverie est à l'étude ; « nous avons déjà le terrain », se réjouissent le père et la fille.

21220 Chambolle-Musigny - Tél. 03 80 62 80 39

**Clos-saint-denis grand cru 2013 - 17**

Nez séducteurs sur les fruits noirs avec une belle complexité. La bouche est riche, avec du fond et une grande longueur.

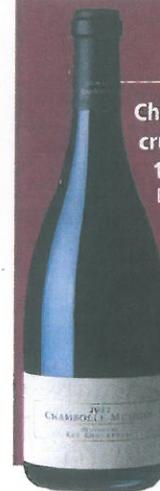
**Morey-saint-denis village rouge 2012 - 17**

Beau vin avec une fraîcheur acidulée que l'on retrouve tout au long de la dégustation. Tanins doux et notes de fraise des bois.

**Chambolle-musigny premier cru**

**Les Fuées 2013 - 16**

Beau nez, profond et élégant. La bouche est dans le



**MEILLEURE NOTE DE LA DÉGUSTATION**

**Chambolle-musigny premier cru Les Amoureuses 2012 18,5**

Le terroir le plus célèbre de Chambolle s'illustre à merveille ici. Nez profond et puissant sur les fruits noirs et les épices. Beaucoup de chair en bouche, avec un côté velouté et un grand raffinement. En finale le vin tapisse le palais... Un grand vin !

même registre, avec une belle matière et des tanins fondus.

**Chambolle-musigny premier cru**

**Les Plantes 2012 - 16**

Beau vin d'équilibre, avec des arômes d'épices et de fruits confiturés. Du volume en bouche, avec des tanins tendres.

**Chambolle-musigny premier cru**

**Les Amoureuses 2013 - 15,5**

Nez frais et élégant sur les fruits noirs. La bouche est dense et suave, avec une finale épicée.

**Morey-saint-denis village rouge 2013 - 15,5**

Nez fin, avec des notes de fruits noirs confiturés. La bouche est structurée et croquante, avec des tanins élégants.

**Chambolle-musigny premier cru**

**Les Fuées 2012 - 15,5**

Nez complexe, doux, sur les fleurs séchées et les épices. La bouche est gourmande, avec de la chair et une belle longueur.

**Chambolle-musigny premier cru**

**Les Charmes 2012 - 15,5**

Nez fruité avec une touche vanillée. En bouche les tanins sont tendres, avec un côté crémeux et charmeur.

**Clos-saint-denis grand cru 2012 - 15**

**Chambolle-musigny village 2013 - 13,5**