



**DVP** | DOMAINES  
ET VINS DE  
PROPRIÉTÉ

## Domaine HUDELOT-BAILLET - CHAMBOLLE-MUSIGNY

LES VINS



LE DOMAINE

### BLANC

Bourgogne Hautes Côtes de Nuits

### ROUGE

Bonnes Mares Grand Cru

Bourgogne Hautes Côtes de Nuits

Bourgogne Passetoutgrains

Bourgogne Pinot Noir

Chambolle Musigny

Chambolle Musigny 1er Cru Les Charmes

Chambolle Musigny 1er Cru Les Cras



Le Domaine HUDELOT-BAILLET est situé à CHAMBOLLE-MUSIGNY, petit village au coeur de la Côte de Nuits, près du célèbre Clos Vougeot, à mi-chemin entre Geurey-Chambertin et Nuits-Saint-Georges.

Chambolle-Musigny est une commune de grande renommée malgré sa petite étendue. C'est la plus célèbre des appellations de la Côte de Nuits, elle doit sa réputation à un sol léger et calcaire provenant en partie de la combe Chamboeuf, qui donne des vins rouges à la qualité inégalée. Se sont de grands vins à la grâce féminine et plein de délicatesse, faits de "soie et de dentelles". Ses Premiers crus les plus connus sont originaires des climats au nom prometteur : "les Amoureuses", "les Charmes"...

Il faut remonter à 4 générations pour trouver les premiers vignerons portant le nom de HUDELOT sur la commune de Chambolle. Le Domaine Hudelot-Baillet, existe depuis 1981. Il compte aujourd'hui 8.5 hectares de vignes répartis sur trois communes des Hautes Côtes de Nuits (dont 7.5 ha en rouge et 1 ha en blanc).

C'est en 1981, que Joël HUDELOT associée à son épouse, Mme Baillet, ont pris la direction du domaine. Depuis janvier 2004, Dominique LE GUEN, le beau-fils s'est joint à l'exploitation pour reprendre le flambeau à son tour.

Le Domaine élabore des vins typiques de leurs appellations (Chambolle-Musigny et Bonnes Mares Grand Cru). Il travaille la vigne de manière raisonnée, grâce à une surveillance accrue. Le labourage est méthodique ce qui évite l'utilisation de désherbant et rend à la terre toute sa richesse micro organique. La



**DVP** | DOMAINES  
ET VINS DE  
PROPRIÉTÉ

## Domaine HUDELOT-BAILLET - CHAMBOLLE-MUSIGNY

LES VINS



LE DOMAINE

La vendange est manuelle et le tri des raisins parachèvent cette sélection pour tendre vers une qualité optimum. L'élevage en fût de chêne dure de 12 à 18 mois suivant les crus.



**SUPERFICIE**

8.5 Ha



**PRODUCTION**

42000 bouteilles

