

Chambertin

2022

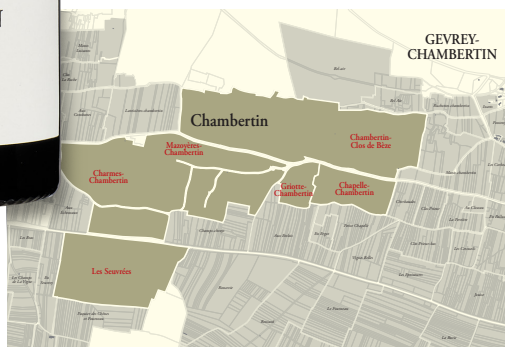
940 bouteilles
120 magnums



Le Chambertin est incontestablement considéré comme l'un des cinq meilleurs grands crus de Bourgogne. Sa position médiane sur un coteau peu pentu et légèrement frais et venté lui confère un grain de texture d'exception. Au cœur de ce terroir, se trouve un sol profond, délicatement revêtu d'un manteau d'éboulis calcaires et de limons, déposés patiemment au fil des millénaires et entrelacés par la main minutieuse de l'homme et de son travail de culture multiséculaire. Le Chambertin, légèrement moins pentu que le Clos de Bèze, bénéficie d'un vent plus frais, apporté par la proximité de la Combe Grisard qui apporte les vents des collines. Idéalement orientée à l'est, ce terroir bénéficie de la meilleure exposition au soleil, en particulier le soleil du matin. Niché à mi-pente, ce terroir possède une remarquable capacité à absorber l'eau, ce qui fait du Chambertin l'un des plus beaux terroirs de Bourgogne. La couleur pourpre de ce vin, son bouquet aromatique et ses notes de fruits rouges dénote d'une plénitude de saveurs exceptionnelle.

Notes de dégustation

Formidable structure et profondeur dans ce vin ferme, seigneurial, dont le fruit frais et radieux s'accompagne d'une fine réduction noble, gage de bon vieillissement.



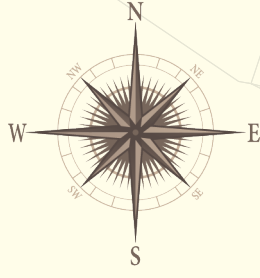
Les vendanges de 2022, qui débutent le 31 août, se déroulent sous des températures estivales. Cette année-là, la saison viticole est marquée par des contrastes climatiques saisissants. Après un automne pluvieux et un décembre glacial, les mois de février et mars apportent une douceur inhabituelle.

Le printemps 2022 se distinguant par un temps sec et ensoleillé, se montre particulièrement clément, culminant en mai avec les températures les plus élevées des cinquante dernières années, favorisant une croissance vigoureuse de la vigne. L'été, l'un des plus chauds depuis 2003, est ponctué de canicules fin juin, mi-juillet et tout au long du mois d'août. Malgré la chaleur intense, les réserves hydriques accumulées durant l'hiver permettent une maturation harmonieuse des raisins.

Le millésime 2022, bien que façonné par des conditions climatiques extrêmes, donne naissance à des vins d'une grande finesse et d'une élégance remarquable, offrant une fraîcheur exquise et des volumes généreux en bouche.

Date de plantation	Superficie	Cépage	Alcool
-	Raisins achetés	100 % pinot noir	13°

GEVREY- CHAMBERTIN



Chambertin

**Chambertin-
Clos de Bèze**

**Mazoyères-
Chambertin**

**Charmes-
Chambertin**

**Griotte-
Chambertin**

**Chapelle-
Chambertin**

Les Seuvrées

Bel-air

Bel Air

Issarts

Ruchottes-chambertin

Fonteny

Les Corbeaux

Mazis-chambertin

Au Closeau

En Pallud

Cherbaudes

Clos Prieur

La Perrière

Les Cercueils

Clos Prieur-bas

Les Epoinures

Jouise

La Bortie

Petite Chapelle

En Ergot

Aux Etelois

Champs-chenys

Roncevie

Le Fourneau

Reniard

Laticières-chambertin

Aux Combottes

*Clos
de La Roche*

*Clos
de La Roche*

*Aux
Charmes*

*Clos
des Ormes*

*Aux
Châteaux*

*Aux
Échezeaux*

Les Bras

*En
Seurey*

*Les Champs
de La Vigne*

*Paquier des Chênes
et Fourneau*