

Chambertin-Clos de Bèze

2022

1 807 bouteilles

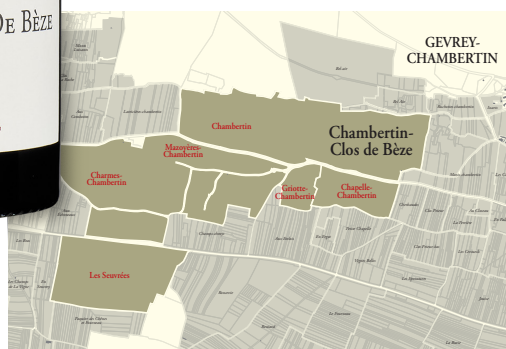
120 magnums



Le Chambertin Clos de Bèze est reconnu parmi les plus prestigieux grands crus de Bourgogne. Sa position médiane sur un coteau peu pentu, légèrement frais et venté, lui confère une texture inimitable. Au cœur de cette terre, un substrat profond est délicatement drapé de calcaire en éboulis et de limons, accumulés au fil des millénaires et méticuleusement mélangés par le travail culturel séculaire de l'Homme. C'est ici que se révèle la subtile distinction entre le Clos de Bèze et le Chambertin, différence dictée par la composition unique du calcaire bajocien et des bancs marneux, une danse d'éléments minéraux évoquant un héritage géologique exceptionnel. Le Chambertin-Clos de Bèze, perché à une altitude de 270 à 280 mètres, présente une pente légèrement plus accentuée que celle de son voisin Chambertin. Ces deux terroirs voisins, baignés de lumière, sont situés à mi-pente, balayés par les vents du nord et protégés des vents pluvieux venant de l'ouest. L'extrême finesse et la richesse aromatique, associées à un nez très floral, caractérisent les vins issus de cette parcelle.

Notes de dégustation

Ce vin gracieux et intense déploie une envergure impressionnante, avec un éclat de fruit rayonnant. Plus étoffé que le Chambertin, il se distingue par une harmonie parfaite et une présence magistrale et fascinante.



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
+ de 55 ans	Raisins achetés	100 % pinot noir	13°

GEVREY- CHAMBERTIN

Chambertin- Clos de Bèze

Chambertin

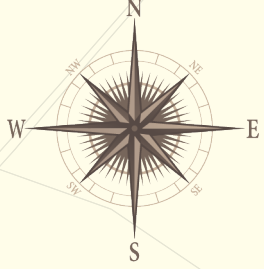
Mazoyères-
Chambertin

Charmes-
Chambertin

Griotte-
Chambertin

Chapelle-
Chambertin

Les Seuvrées



Bel-air

Bel Air

Ruchottes-chambertin

Isaars

Mazis-chambertin

Les Corbeaux

En Pallud

Au Closeau

La Perrière

Les Cercueils

Jouise

La Borie

Clos Prieur

Cherbaudes

Clos Prieur-bas

Les Epoinaires

Petite Chapelle

Vignes Belles

En Ergot

Le Fourneau

Aux Erelais

Reniard

Champs-chenys

Roncevie

Laricrières-chambertin

Aux Combottes

Monts
Luisants

Clos
de La Roche

Clos
de La Roche

Aux
Charmes

Clos
des Ormes

Aux
Chesaux

Aux
Échezeaux

Les Bras

En
Seurey

Les Champs
de La Vigne

Paquier des Chènes
et Fourneau