

Chambertin

2017

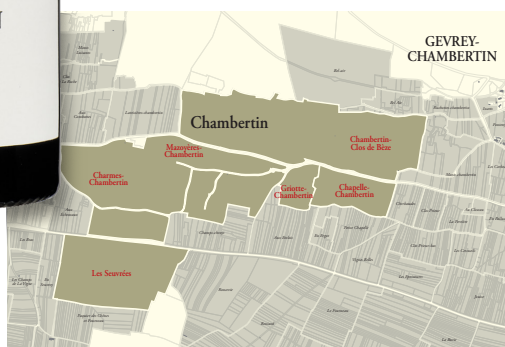
1 430 bouteilles
120 magnums



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

Nez très frais et pur, offrant une palette riche de nuances aromatiques telles que les fruits noirs, le poivre et un cuir fin. En bouche, les saveurs intenses dévoilent une superbe densité en milieu de bouche, tandis qu'une touche presque mentholée confère une remarquable fraîcheur en finale.



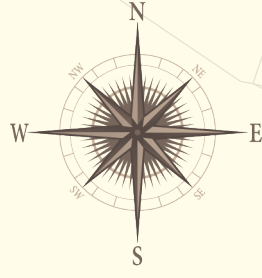
L'année viticole 2017 est marquée par sa générosité superlative. Après un hiver sec et froid, le printemps se révèle doux et sans pluie. Les vignes bénéficient de conditions météorologiques agréables avec des températures jusqu'à 6°C au-dessus de la normale. L'été, caractérisé par un temps

chaud et sec, permet d'obtenir un fruit d'un état sanitaire idéal. Les rendements sont très généreux et après avoir réduit les rendements par des « vendanges vertes » la maturité des raisins optimale faisant débiter les vendanges le 7 septembre.

Les vins issus du millésime 2017 sont élégants et fins avec une belle tension, des tannins soyeux, ainsi qu'une grande complexité aromatique.

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

Isarts

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 Burtie

Petite Chapelle

En Ergot

Aux Etelois

Champs-chenys

Roncerie

Le Fourneau

Reniard

Laticières-chambertin

Aux Combottes

Clos de La Roche

Clos de La Roche

Aux Charmes

Clos des Ormes

Aux Chéseaux

Aux Échezeaux

Les Bras

*En Seurey
Les Champs de La Vigne*

*Paquier des Chênes
et Fourneau*

Monts Laisants

Les Genavrières

Clos de La Roche