

Chambertin

2019

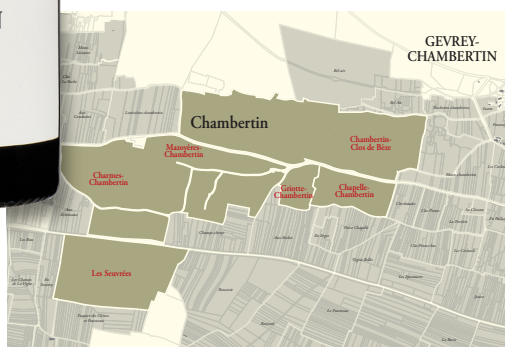
1 246 bouteilles
120 magnums



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

Magnifique bouquet aromatique avec des nuances de cerise et de fraise des bois, agrémentées d'une délicate touche minérale. En bouche, la texture est ample, et les tanins veloutés apportent harmonie et une belle persistance. La finale se distingue par des notes épicées marquées.

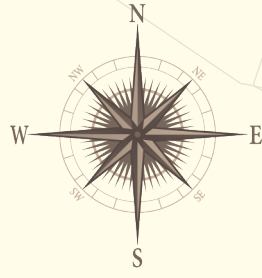


Le printemps 2019 est marqué par une météo très variable avec des périodes de beau temps et des épisodes de basses températures. Au moment de la floraison, le temps frais provoque des coulures ainsi qu'une baisse de rendements. Après un mois de juin caniculaire suivi par un été chaud et sec, la bonne

maturation des raisins conjuguée à un état sanitaire exceptionnel permet aux vendanges de débuter sous de belles conditions météo le 17 septembre. Ce millésime est produit en petites quantités, la moyenne de notre production pour l'ensemble de nos appellations en 2019 est en dessous de 20 hl/hectare.

Malgré la chaleur et la sécheresse les vins issus de ce millésime sont riches et concentrés tout en bénéficiant d'une belle digestibilité, fraîcheur, longueur et persistance. Les tanins sont mûrs et enrobés, exprimant un très bel équilibre, avec une belle tension et minéralité.

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 Bortie

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
Châteaux*

*Aux
Échezeaux*

Les Bras

*En
Seurey*

*Les Champs
de La Vigne*

*Paquier des Chênes
et Fourneau*