

Chambertin

2020

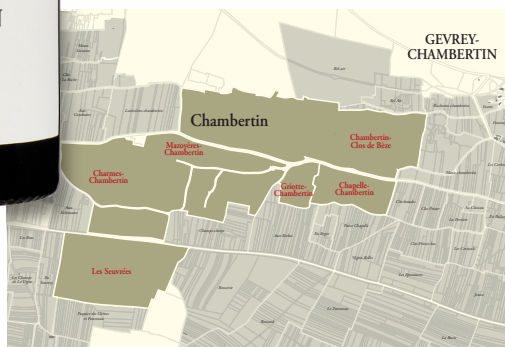
468 bouteilles
60 magnums



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

Ce vin dévoile des arômes de cuir et d'écorce, rehaussés par une fraîcheur subtile où se mêlent des notes de menthe et de réglisse. Sa texture sinieuse et ciselée est caractérisée par une belle tension, offrant une plénitude de saveurs rare et une persistance en bouche interminable.

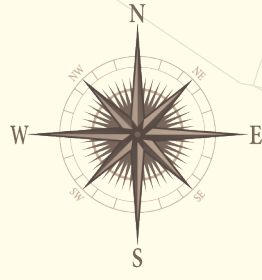


Ce millésime d'exception produit en très faibles quantités dues aux fortes chaleurs estivales renoue avec le passé glorieux des grandes bourgognes. Après un hiver humide et doux, l'été 2020 se caractérise par un temps sec et chaud. Durant cette période, la vigne souffre du manque d'eau dès la floraison

provoquant une chute de rendements. Les vendanges sont très précoces et débutent fin août. Ce millésime précoce et ensoleillé présente de très beaux vins caractérisés par une fraîcheur ainsi qu'une tension remarquable avec une rare élégance de tanins soyeux et raffinés.

Ce millésime grandiose mérite tout le soin d'un vieillissement long en cave afin d'en révéler tout le potentiel. La fougue de ce millésime ainsi que son très bon équilibre permettront également de déguster les vins dans leur jeunesse sur des notes de fruits croquants complétés d'une évanescence florale.

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
Châteaux*

*Aux
Échrezeaux*

Les Bras

*En
Seurey*

*Les Champs
de La Vigne*

*Paquier des Chênes
et Fourneau*