

Chambertin-Clos de Bèze

2017

2 084 bouteilles

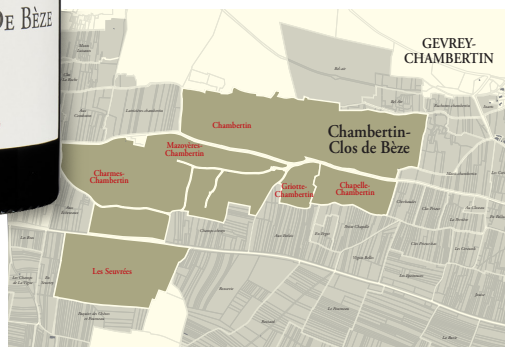
240 magnums



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

Les nuances de cerise et de lavande s'entrelacent harmonieusement avec des notes épicées. Les saveurs sont opulentes et puissantes, offrant une matière magnifique. Sa longueur en bouche est remarquable, avec une subtile touche de cerise.



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

GEVREY- CHAMBERTIN

Chambertin- Clos de Bèze

Chambertin

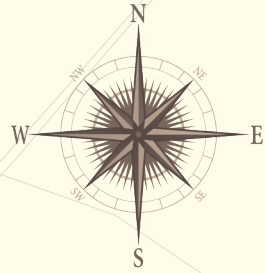
Mazoyères-
Chambertin

Charmes-
Chambertin

Griotte-
Chambertin

Chapelle-
Chambertin

Les Seuvrées



Bel-air

Bel Air

Ruchottes-chambertin

Isaars

Mazis-chambertin

Les Corbeaux

En Pallud

Au Closeau

Clos Prieur

La Perrière

Les Cercueils

Jouise

La Borie

Clos Prieur-bas

Les Epoinettes

Cherbaudes

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

Les
Genavrières

Clos
de La Roche

Aux
Charmes

Clos
des Ormes

Aux
Chesaux

Aux
Échezeaux

Les
Bras

Les
Champs
de La Vigne

En
Seuvey

Paquier des Chênes
et Fourneau