

Chambertin-Clos de Bèze

2018

2 879 bouteilles

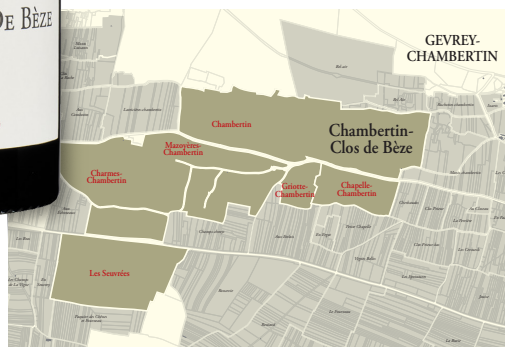
120 magnums



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

Fraise écrasée, poivre blanc, cannelle, cassis : une palette aromatique d'une séduction remarquable. En bouche, le vin est savoureux et rafraîchissant, avec une trame précise et élégante. Sa persistance est notable et le goût, délicieux : le volume est impressionnant et l'ensemble se révèle harmonieux.



L'hiver et le début du printemps 2018 sont très pluvieux. Les vignes constituent des réserves en eau leur permettant de faire face à la seconde moitié du printemps à la fois chaud et ensoleillé. Ce millésime se caractérise également par un été particulièrement chaud et sec. Grâce aux réserves d'eau hivernales,

les raisins ont pu atteindre une maturité idéale, résister à la chaleur et au stress hydrique, tout en conservant un état sanitaire exceptionnel. Les grappes sont saines, parfaites au moment des vendanges qui ont débuté le 3 septembre. Ce millésime concentré et complexe est d'une très bonne maturité tout en ayant conservé sa fraîcheur.

Les vins se distinguent par leur finesse ainsi que leur fraîcheur remarquable, la bouche est structurée laissant traverser une myriade d'arômes, un virtuose. Ce millésime élégant et raffiné est incontestablement construit pour la garde afin de révéler tout son potentiel.

| Date de plantation | Superficie | Cépage | Alcool |
|--------------------|-----------------|------------------|--------|
| + de 55 ans | Raisins achetés | 100 % pinot noir | 13° |

GEVREY- CHAMBERTIN

Chambertin- Clos de Bèze

Chambertin

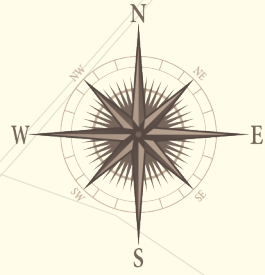
Mazoyères-
Chambertin

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

Cherbaudes

Clos Prieur

Clos Prieur-bas

Les Epoinitures

Petite Chapelle

Vignes Belles

En Ergot

Le Fourneau

Aux Erelais

Reniard

Roncevie

Champs-chenys

Laricrières-chambertin

Aux Combottes

Monts
Luisants

Clos
de La Roche

Les
Genaotières

Clos
de La Roche

Clos
de La Roche

Aux
Charmes

Clos
des Ormes

Aux
Chesaux

Aux
Échezeaux

Les Bras

Les Champs
de La Vigne

En
Seurey

Paquier des Chènes
et Fourneau