

Chambertin-Clos de Bèze

2019

1 543 bouteilles

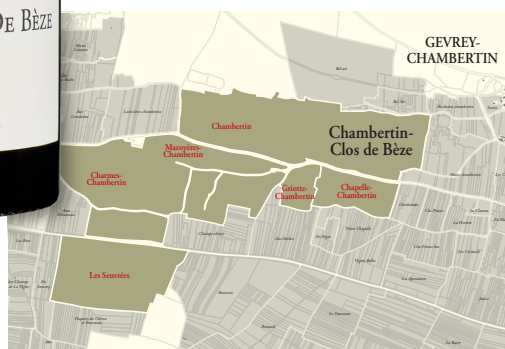
120 magnums



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

Arômes abondants de cerises, d'épices douces et de pétales de rose qui séduisent les sens. Le vin se distingue par sa finesse, avec des tanins veloutés qui ajoutent une belle élégance. La longue finale vibrante offre une persistance remarquable, laissant une impression durable sur le palais.



Le printemps 2019 est marqué par un 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
+ de 55 ans	Raisins achetés	100 % pinot noir	13°

GEVREY- CHAMBERTIN

Chambertin- Clos de Bèze

Chambertin

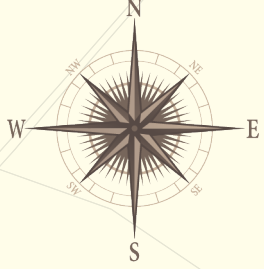
Mazoyères-
Chambertin

Charmes-
Chambertin

Chapelle-
Chambertin

Griotte-
Chambertin

Les Seuvrées



Bel-air

Bel Air

Ruchottes-chambertin

Isaars

Les Corbeaux

Mazis-chambertin

Au Closeau

En Pallud

Cherbaudes

Clos Prieur

La Perrière

Les Cercueils

Jouise

La Borie

Clos Prieur-bas

Les Epoinettes

Petite Chapelle

Vignes Belles

En Ergot

Le Fourneau

Aux Erelais

Reniard

Champs-chenys

Roncevie

Laricrières-chambertin

Aux Combottes

Monts Luisants

Clos de La Roche

Les Genavrières

Clos de La Roche

Clos de La Roche

Aux Charmes

Clos des Ormes

Aux Chéseaux

Aux Échezeaux

Les Bras

Les Champs de La Vigne

En Seurey

Paquier des Chênes et Fourneau