

# Chambertin-Clos de Bèze

## 2020

1 362 bouteilles  
60 magnums



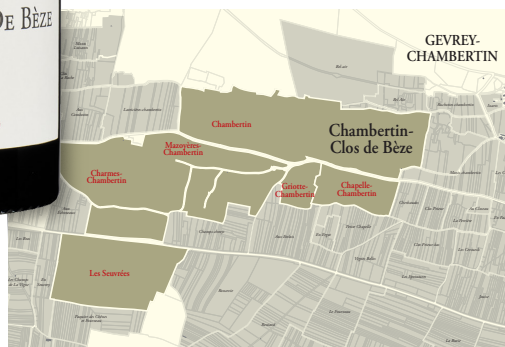
Le Chambertin et le Chambertin Clos de Bèze sont considérés parmi les meilleurs grands crus de Bourgogne. Leur position médiane sur un coteau peu pentu et légèrement frais et venté leur confère un grain de texture inimitable.

Ce substratum profond est finement recouvert d'éboulis calcaire et de limons qui se sont déposés au fil des millénaires et mélangés par la façon culturale humaine, multiséculaire. La différence de sols entre le Clos de Bèze et le Chambertin vient de la différence de proportion entre la composition de calcaire à entroque du bajocien et des bancs marneux.

Le Clos de Bèze est situé sur une altitude de 270-280 mètres, légèrement plus raide que le Chambertin. Les deux terroirs voisins sont exposés plein est, en mi-pente, ventilés par le vent du nord et protégés du vent de l'ouest porteur de pluie. Vendangés, vinifiés et élevés.

### Notes de dégustation

Une explosion de saveurs, un enchantement olfactif mêlant rose, pivoine et fraise des bois, dans ce vin lumineux à la finesse extrême. Il se distingue par sa persistance et sa profondeur, tout en restant discret dans sa sophistication.



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

# GEVREY- CHAMBERTIN

## Chambertin- Clos de Bèze

Chambertin

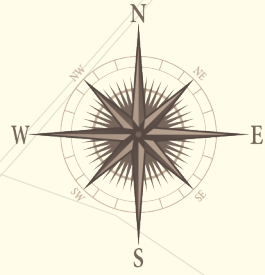
Mazoyères-  
Chambertin

Charmes-  
Chambertin

Griotte-  
Chambertin

Chapelle-  
Chambertin

Les Seuvrées



Bel-air

Bel Air

Ruchottes-chambertin

Isaarts

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

En  
Seurey

Les Champs  
de La Vigne

Paquier des Chênes  
et Fourneau