

Chambertin-Clos de Bèze

2021

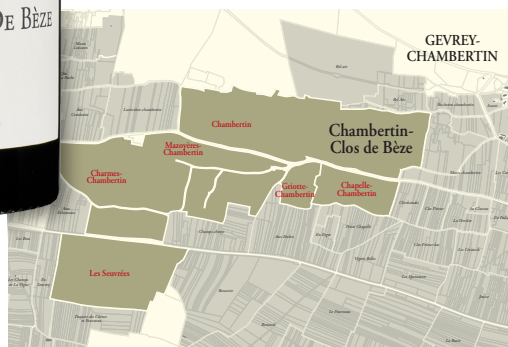
473 bouteilles
62 magnums



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

Un bouquet très floral avec des arômes de menthe fraîche, de framboise et de baies rouges. En bouche, le vin est particulièrement séduisant, avec des tanins finement ciselés et veloutés. D'une énergie renversante, à la fois sérieux et éclatant, il offre une finale très longue, intense et vibrante.



Si l'année viticole 2021 se termine par un été ensoleillé, ses débuts sont marqués par deux vagues de gel dévastatrices qui impactent les vignes en profondeur et mettent en danger la récolte à venir. Cette année-là, la Bourgogne connaît un hiver plutôt doux. Au printemps, après des gelées importantes au début du

mois d'avril, le retour du beau temps est finalement au rendez-vous et permet un climat idéal pendant la floraison. Quelques semaines plus tard, le début de l'été est marqué par de fortes pluies et une humidité omniprésente. Le mois d'août voit le retour d'un temps sec et radieux pendant trois semaines consécutives favorisant une maturation optimale du fruit. Fin septembre, les raisins arrivent à un niveau de maturité parfait et déclenche le début des vendanges au 23 septembre.

La production issue de ce millésime capricieux est exclusive. Évanescent, tout en finesse et élégance, les vins révèlent une fraîcheur exceptionnelle et présentent de beaux volumes en bouche.

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

GEVREY- CHAMBERTIN

Chambertin- Clos de Bèze

Chambertin

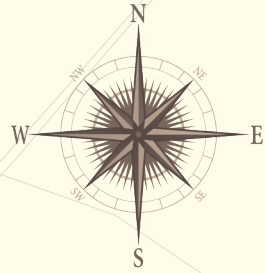
Mazoyères-
Chambertin

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 Epoinaires

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
Seuvey

Les Champs
de La Vigne

Paquier des Chênes
et Fourneau