

Chapelle-Chambertin

2019

944 bouteilles

120 magnums



Ce grand cru, situé sur une zone en légère pente, représente l'un des secteurs les plus ensoleillés et précoces du terroir de Gevrey-Chambertin. Ainsi, cette parcelle atteint souvent une maturité optimale quelques jours avant le climat du Chambertin. Le sol de ce terroir se distingue par une composition d'éboulis calcaires d'une blancheur immaculée, offrant une perméabilité exceptionnelle et garantissant un drainage optimal des vignes. Sous cette couche, un substrat marno-calcaire dévoile ses trésors, avec des affleurements rocheux par endroits, notamment en haut du finage. Ce terroir, riche en nuances minérales et en ensoleillement, donne naissance à des vins d'une grande complexité, aux arômes exceptionnels. Les vins issus de cette parcelle se caractérisent par leur saveur éclatante et séduisante, alliant densité et ampleur en bouche.

Vendangés, vinifiés et élevés.

Notes de dégustation

Arômes intenses de fruits rouges, avec une puissance et une fraîcheur remarquable en arrière-bouche. Le vin se révèle élégant et persistant, offrant une profondeur séduisante et une finale longue, marquée par des notes de framboise mûre.



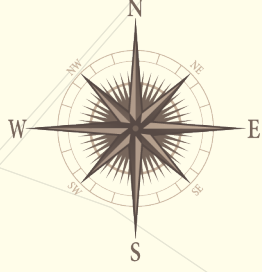
Le printemps 2019 est marqué par une météo très variable avec des périodes de beau temps et des épisodes de basses températures. Au moment de la floraison, le temps frais provoque des coulures ainsi qu'une baisse de rendements. Après un mois de juin caniculaire suivi par un été chaud et sec, la bonne

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 75 ans	Raisins achetés	100 % pinot noir	13°

GEVREY- CHAMBERTIN



Chambertin

**Mazoyères-
Chambertin**

**Chambertin-
Clos de Bèze**

**Charmes-
Chambertin**

**Griotte-
Chambertin**

**Chapelle-
Chambertin**

Les Sevrées

Paquier des Chênes
et Fourneau

Les Champs
de La Vigne

Vignes Belles

Les Epoinures

Roncerie

Le Fourneau

Reniard

La Burtie

Jouise

Les Cercueils

Clos Prieur-bas

Petite Chapelle

En Ergot

Aux Etelois

Champs-cherlys

Au Closeau

Clos Prieur

Cherbaudes

Mazis-chambertin

Les Corbeaux

En Pallud

Fontenay

Isarts

Ruchottes-chambertin

Bel Air

Bel-air

Laticières-chambertin

Aux
Combottes

Clos
de La Roche

Clos
de La Roche

Monts
Luisants

Clos
de La Roche

Les
Genavrières

Les Bras

En
Seurey

Aux
Échezeaux

Aux
Chesaux

Aux
Charmes

Clos
des Ormes