

Chapelle-Chambertin

2020

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

Ce vin frais et éclatant offre un équilibre parfait entre une ampleur généreuse et une densité charnue, créant ainsi une harmonie séduisante de saveurs. Les tannins sont subtilement enveloppés de notes boisées.



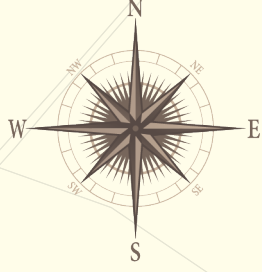
Ce millésime d'exception produit en très faibles quantités dues aux fortes chaleurs estivales renoue avec le passé glorieux des grandes bourgognes. Après un hiver humide et doux, l'été 2020 se caractérise par un temps sec et chaud. Durant cette période, la vigne souffre du manque d'eau dès la floraison

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 75 ans	Raisins achetés	100 % pinot noir	13°

GEVREY- CHAMBERTIN



Bel-air

Bel Air

Isarts

Ruchottes-chambertin

Fonteny

Les Corbeaux

Mazis-chambertin

Au Closeau

En Pallud

Clos Prieur

La Perrière

Les Cercueils

Clos Prieur-bas

Les Epoinures

Jouise

La Burtie

Chambertin-
Clos de Bèze

Chapelle-
Chambertin

Griotte-
Chambertin

Chambertin

Mazoyères-
Chambertin

Charmes-
Chambertin

Champs-cherys

Aux Etelois

Petite Chapelle

En Ergot

Vignes Belles

Le Fourneau

Reniard

Roncerie

Les Seuvrées

Paquier des Chênes
et Fourneau

Les Champs
de La Vigne

En
Seurey

Les Bras

Aux
Charmes

Clos
des Ormes

Aux
Châteaux

Aux
Échezeaux

Laticières-chambertin

Aux
Combottes

Clos
de La Roche

Clos
de La Roche

Monts
Luisants

Clos
de La Roche

Les
Genavrières