

Chapelle-Chambertin

2021

473 bouteilles
62 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 révèle des notes florales remarquables, accompagnées d'arômes délicats de fruits rouges et noirs et de fenouil écrasé. Sa matière est suave et sophistiquée, avec des saveurs très riches, amples et séduisantes offrant une belle finale longue et équilibrée.



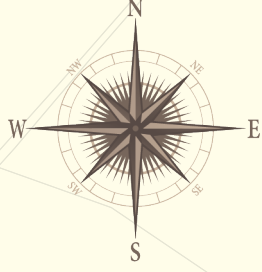
Si l'année viticole 2021 se termine par un été ensoleillé, ses débuts sont marqués par deux vagues de gel dévastatrices qui impactent les vignes en profondeur et mettent en danger la récolte à venir. Cette année-là, la Bourgogne connaît un hiver plutôt doux. Au printemps, après des gelées importantes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

**Chambertin-
Clos de Bèze**

**Chapelle-
Chambertin**

**Griotte-
Chambertin**

Chambertin

**Mazoyères-
Chambertin**

**Charmes-
Chambertin**

Champs-chenys

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