

Chapelle-Chambertin

2022

944 bouteilles

122 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 élégant et raffiné dévoile l'éclat cristallin du fruit, sublimé par des tanins soyeux et délicats. Une subtile touche sanguine, intensément savoureuse, laisse une sensation délicieusement salivante.



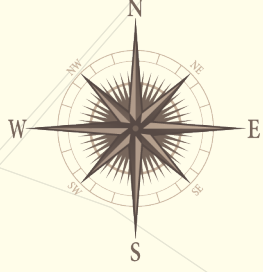
Les vendanges de 2022, qui débutent le 31 août, se déroulent sous des températures estivales. Cette année-là, la saison viticole est marquée par des contrastes climatiques saisissants. Après un automne pluvieux et un décembre glacial, les mois de février et mars apportent une douceur inhabituelle.

Le printemps 2022 se distinguant par un temps sec et ensoleillé, se montre particulièrement clément, culminant en mai avec les températures les plus élevées des cinquante dernières années, favorisant une croissance vigoureuse de la vigne. L'été, l'un des plus chauds depuis 2003, est ponctué de canicules fin juin, mi-juillet et tout au long du mois d'août. Malgré la chaleur intense, les réserves hydriques accumulées durant l'hiver permettent une maturation harmonieuse des raisins.

Le millésime 2022, bien que façonné par des conditions climatiques extrêmes, donne naissance à des vins d'une grande finesse et d'une élégance remarquable, offrant une fraîcheur exquise et des volumes généreux en bouche.

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

Les Bras

Aux
Échezeaux

Aux
Chesaux

Aux
Charmes

Clos
des Ormes

Clos
de La Roche

Aux
Combottes

Laticières-chambertin

Clos
de La Roche

Clos
de La Roche

Les
Genavrières

Monts
Luisants

Bel-air

Bel Air

Ruchottes-chambertin

Isarts

Fonteny

Les Corbeaux

Mazis-chambertin

Au Closeau

Clos Prieur

La Perrière

En Pallud

Les Cercueils

Clos Prieur-bas

Petite Chapelle

En Ergot

Aux Etelois

Champs-chenys

Jouise

La Bortie