

Charmes-Chambertin

2020

1 362 bouteilles
60 magnums

Le sol est composé de rendzines à apparence rougeâtre, il est caillouteux, marneux en certaines zones et parsemé de tête de roches qui signalent un sous-sol rocheux

et fissuré favorisant un enracinement très profond. Cette parcelle plantée en 1970 puis 1989 donne des vins élégants et raffinés, le sol imprime au vin une signature minérale sublimant sa fraîcheur avec finesse.



Notes de dégustation

Un vin très raffiné et d'une grande finesse, à la fois onctueux et succulent. Sa texture veloutée enveloppe le palais, tandis que le fruit, moelleux et savoureux, se déploie avec élégance. Ce vin révèle des nuances délicates et une complexité impressionnante, s'étirant dans une belle finale longue et persistante.



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
1970 et 1989	0,71 ha	100 % pinot noir	13°

