

Chambertin

2023

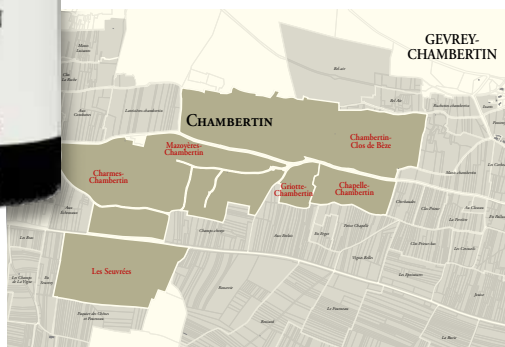
1 606 bouteilles
244 magnums



Le Chambertin est incontestablement considéré comme l'un des cinq meilleurs grands crus de Bourgogne. Sa position médiane sur un coteau peu pentu et légèrement frais et venté lui confère un grain de texture d'exception. Au cœur de ce terroir, se trouve un sol profond, délicatement revêtu d'un manteau d'éboulis calcaires et de limons, déposés patiemment au fil des millénaires et entrelacés par la main minutieuse de l'homme et de son travail de culture multiséculaire. Le Chambertin, légèrement moins pentu que le Clos de Bèze, bénéficie d'un vent plus frais, apporté par la proximité de la Combe Grisard qui apporte les vents des collines. Idéalement orientée à l'est, ce terroir bénéficie de la meilleure exposition au soleil, en particulier le soleil du matin. Niché à mi-pente, ce terroir possède une remarquable capacité à absorber l'eau, ce qui fait du Chambertin l'un des plus beaux terroirs de Bourgogne. La couleur pourpre de ce vin, son bouquet aromatique et ses notes de fruits rouges dénotent d'une plénitude de saveurs exceptionnelle.

Notes de dégustation

Ce vin élégant dévoile un nez épicé mêlant fruits noirs, terre et une touche de chêne. Sa bouche minérale, concentrée et structurée, offre des tanins fermes et une longueur exceptionnelle. Moins immédiat que d'autres, il révèle une profondeur remarquable avec une fraîcheur mentholée. Un vin puissant qui demandera du temps. À déguster entre 2035 et 2050.



2023 restera une année exceptionnelle, marquée par un été interminable et des températures record, la plus chaude jamais enregistrée. Malgré ces conditions extrêmes, le millésime se distingue par son équilibre, sa finesse et son élégance. Après un hiver très sec, le printemps, plus clément, a permis

une croissance régulière et un débourrement homogène. Mai et juin, alternant orages et soleil, ont favorisé une floraison rapide. Les fortes pluies de fin juin ont répondu aux besoins hydriques, sans dégâts. La véraison, ralentie par la sécheresse d'août, a repris avec les pluies de fin août et s'est accélérée grâce à la chaleur de septembre.

Les vendanges ont débuté le 11 septembre sous un temps idéal, avec des raisins parfaitement mûrs récoltés en dix jours. Les rendements bien maîtrisés assurent une qualité remarquable. L'automne, arrosé régulièrement, a rechargé les nappes. 2023 offre des vins d'un équilibre parfait, à la finesse et à l'élégance exceptionnelles.

Date de plantation	Superficie	Cépage	Alcool
-	Raisins achetés	100 % pinot noir	13°

GEVREY- CHAMBERTIN



CHAMBERTIN

Chambertin-
Clos de Bèze

Mazoyères-
Chambertin

Charmes-
Chambertin

Chapelle-
Chambertin

Griotte-
Chambertin

Les Seuvrées

Bel-air

Bel Air

Ruchottes-chambertin

Issarts

Fonteny

Les Corbeaux

Mazis-chambertin

Cherbaudes

Clos Prieur

Au Closeau

En Pallud

La Perrière

Les Cercueils

Clos Prieur-bas

Les Epoinures

Jouise

La Bortie

Petite Chapelle

En Ergot

Aux Etelois

Vignes Belles

Le Fourneau

Reniard

Roncerie

Champs-chenys

Laricières-chambertin

Aux Combottes

Clos de La Roche

Clos de La Roche

Aux Charmes

Clos des Ormes

Aux Chéseaux

Aux Échezeaux

Les Bras

Les Champs de La Vigne

En Seurey

Paquier des Chênes et Fourneau

Monts Luisants

Clos de La Roche

Les Genavrières