

# Chambertin-Clos de Bèze

## 2023

2 051 bouteilles

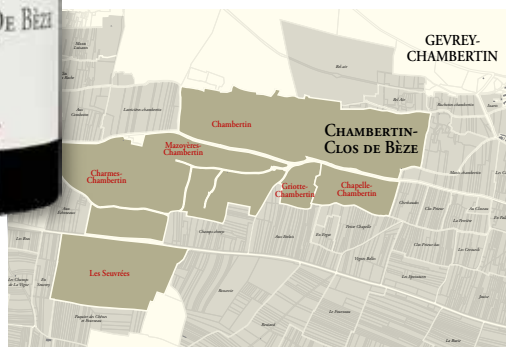
244 magnums



Le Chambertin Clos de Bèze est reconnu parmi les plus prestigieux grands crus de Bourgogne. Sa position médiane sur un coteau peu pentu, légèrement frais et venté, lui confère une texture inimitable. Au cœur de cette terre, un substrat profond est délicatement drapé de calcaire en éboulis et de limons, accumulés au fil des millénaires et méticuleusement mélangés par le travail culturel séculaire de l'Homme. C'est ici que se révèle la subtile distinction entre le Clos de Bèze et le Chambertin, différence dictée par la composition unique du calcaire bajocien et des bancs marneux, une danse d'éléments minéraux évoquant un héritage géologique exceptionnel. Le Chambertin-Clos de Bèze, perché à une altitude de 270 à 280 mètres, présente une pente légèrement plus accentuée que celle de son voisin Chambertin. Ces deux terroirs voisins, baignés de lumière, sont situés à mi-pente, balayés par les vents du nord et protégés des vents pluvieux venant de l'ouest. L'extrême finesse et la richesse aromatique, associées à un nez très floral, caractérisent les vins issus de cette parcelle.

### Notes de dégustation

Ce vin somptueux dévoile une texture veloutée avec des arômes de cassis, prune et épices. Structuré mais élégant, il nécessite une longue garde. Plus raffiné que le Chambertin, il offre une robe profonde, un nez complexe et des fruits noirs intenses. Vibrant et noble, il allie pureté et intensité. Un grand vin à déguster entre 2033 et 2045.



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
+ de 55 ans	Raisins achetés	100 % pinot noir	13°

# GEVREY- CHAMBERTIN

## CHAMBERTIN- CLOS DE BÈZE



**Chambertin**

**Mazoyères-  
Chambertin**

**Charmes-  
Chambertin**

**Griotte-  
Chambertin**

**Chapelle-  
Chambertin**

**Les Seuvrées**

Les  
Genaotières

Clos  
de La Roche

Monts  
Luisants

Clos  
de La Roche

Aux  
Combottes

Clos  
de La Roche

Aux  
Charmes

Clos  
des Ormes

Aux  
Chesaux

Aux  
Échezeaux

Les  
Bras

Les Champs  
de La Vigne

En  
Seuvey

Paquier des Chênes  
et Fourneau

Bel-air

Bel Air

Rachottes-chambertin

Issarts

Mazis-chambertin

Les Corbeaux

Cherbaudes

Clos Prieur

Au Closeau

En Pallud

La Perrière

Les Bras

Champs-chenys

Aux Etrelois

En Ergot

Petite Chapelle

Vignes Belles

Clos Prieur-bas

Les Cercueils

Les Epoinitures

Roncevie

Le Fourneau

Reniard

La Borie

Jouise