

Chapelle-Chambertin

2023

1 606 bouteilles

244 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 Chapelle-Chambertin présente un mélange épicé de prune, cerise et notes florales. Moyennement corsé avec des saveurs riches, il offre une puissance concentrée et une excellente longueur. La finale est ferme avec des fruits à noyau amers et une touche de chaleur. Le fruit de framboise noire complète sa riche teinte pourpre. Poivre blanc et épices complètent cette belle interprétation. À déguster 2033-2045.



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 75 ans	Raisins achetés	100 % pinot noir	13°

GEVREY- CHAMBERTIN



Chambertin

**Chambertin-
Clos de Bèze**

**Mazoyères-
Chambertin**

**Charmes-
Chambertin**

**Griotte-
Chambertin**

**CHAPELLE-
CHAMBERTIN**

Les Seuvrées

Bel Air

Ruchottes-chambertin

Isarts

Fonteny

Les Corbeaux

Mazis-chambertin

Au Closeau

En Pallud

La Perrière

Les Cercueils

Jouise

La Bortie

Les Epoinures

Clos Prieur-bas

Vignes Belles

Petite Chapelle

En Ergot

Aux Etelois

Le Fourneau

Reniard

Roncerie

Champs-chenys

Laricières-chambertin

Aux Combottes

Clos de La Roche

Clos de La Roche

Aux Charmes

Clos des Ormes

Aux Chreaux

Aux Échezeaux

Les Bras

En Seurey

*Paquier des Chènes
et Fourneau*

*Monts
Luisants*

Clos de La Roche

*Les
Genavrières*