

Chambertin

2024

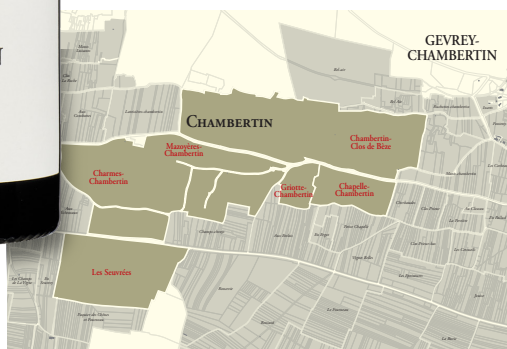
219 bouteilles
38 magnums



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 dénote d'une plénitude de saveurs exceptionnelle.

Notes de dégustation

Vin structuré et profond, aux arômes de fruits rouges, pierre concassée et notes sanguines. La bouche est précise, avec des tanins fins et une acidité vive. Moins opulent, il privilégie la finesse et l'équilibre. Finale longue et minérale. Un grand vin de garde, racé et élégant. 2036+



Le millésime 2024 restera marqué par des conditions climatiques particulièrement exigeantes. Un hiver doux et humide a laissé place à un printemps exceptionnellement pluvieux, suivi d'un été rythmé par des précipitations persistantes. Ces conditions ont profondément impacté le cycle végétatif de la vigne, avec une floraison difficile et irrégulière, ainsi qu'une pression sanitaire

d'une intensité rarement observée, dominée par le mildiou.

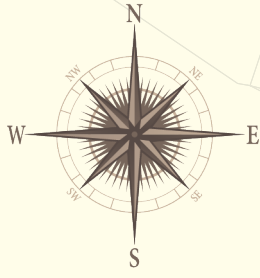
Dans ce contexte, les rendements sont historiquement bas, conséquence directe des coulures, du millerandage et d'une sélection drastique à la vigne comme au chai. Les vendanges, débutées le 21 septembre, ont révélé des grappes très hétérogènes, souvent peu chargées en jus, nécessitant un tri rigoureux et sans concession.

Malgré cette année techniquement complexe et éprouvante, notre petite production en 2024 se distingue par des vins racés, droits et d'une grande transparence, portés par une belle fraîcheur naturelle, privilégiant l'élégance et la tension plutôt que la concentration. Les vins sont précis et séduisants dans leur expression.

Un millésime de travail, exigeant, mais qui réserve de très belles réussites.

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

GEVREY- CHAMBERTIN



CHAMBERTIN

**Chambertin-
Clos de Bèze**

**Chapelle-
Chambertin**

**Griotte-
Chambertin**

**Mazoyères-
Chambertin**

**Charmes-
Chambertin**

Les Seuvrées

Bel-air

Bel Air

Ruchottes-chambertin

Isarts

Fonteny

Les Corbeaux

Mazis-chambertin

Au Closeau

En Pallud

Clos Prieur

La Perrière

Les Cerciels

Jonise

La Bortie

Clos Prieur-bas

Les Epinettes

Cherbaudes

Petite Chapelle

Vignes Belles

En Ergot

Le Fourneau

Aux Etelois

Reniard

Champs-chenys

Roncevie

Laticières-chambertin

Aux Combottes

Monts Luisants

Clos de La Roche

Clos de La Roche

Clos de La Roche

Aux Charmes

Clos des Ormes

Aux Châteaux

Aux Échecsaux

Les Bras

En Seurey

Les Champs de La Vigne

Paquier des Chênes et Fourneau