

# Chambertin-Clos de Bèze

## 2024

444 bouteilles  
74 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

Vin ample et harmonieux, associant fruits rouges, épices et notes florales. La bouche est soyeuse, offrant volume et précision, avec une belle fraîcheur. Plus expansif que le Chambertin, il séduit par sa texture veloutée et sa persistance. Finale longue et dynamique, signature d'un grand vin complet. 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.

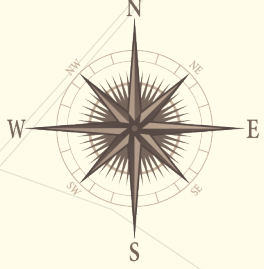
Malgré cette année techniquement complexe et éprouvante, notre petite production en 2024 se distingue par des vins racés, droits et d'une grande transparence, portés par une belle fraîcheur naturelle, privilégiant l'élégance et la tension plutôt que la concentration. Les vins sont précis et séduisants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

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

Date de plantation	Superficie	Cépage	Alcool
+ 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

Bel-air

Bel Air

Ruchottes-chambertin

Isaars

Mazis-chambertin

Les Corbeaux

Au Closeau

En Pallud

Cherbaudes

Clos Prieur

La Perrière

Les Cercueils

Clos Prieur-bas

Jouise

La Borie

Les Epoinaires

Petite Chapelle

Vignes Belles

En Ergot

Le Fourneau

Aux Erelais

Reniard

Roncevie

Champs-chenys

Laricrières-chambertin

Aux Combottes

Clos de La Roche

Monts Luisants

Clos de La Roche

Les Genavrières

Clos de La Roche

Aux Charmes

Clos des Ormes

Aux Chéseaux

Aux Échezeaux

Les Bras

En Seurey

Les Champs de La Vigne

Paquier des Chênes et Fourneau