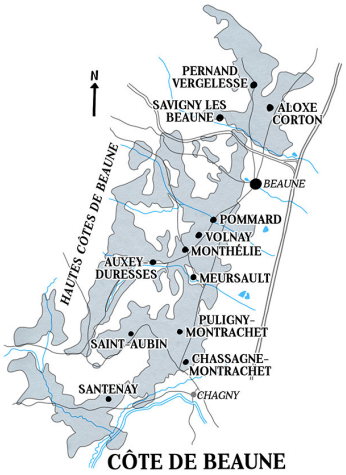
CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Beaune



Beaune Clos du Roi
1er Cru 2017

Cépage : Pinot Noir

Sol : Argilo-sabloneux calcaire à structure légère, reposant sur un sous-sol de galets roulés très filtrant conférant au vin des arômes fruités et des tannins souples.

Localisation : Le "Clos du Roi" se situe en dessous de la parcelle "Les Marconnets". Cette ancienne propriété des Ducs de Bourgogne fût annexée par le Roi Louis XI à la mort de Charles Le Téméraire. Chanson possède 3 hectares soit 35% du climat. Les 2/3 de la parcelle appartenant à Chanson sont plantés en Pinot Noir.

Le Millésime 2017 : Après un hiver classique, le printemps s'installa en fanfare avec des températures très élevées. Un coup de froid début Avril ralentit la progression de la vigne et le mois de mai se montra pluvieux. L'été fut chaud et ponctué d'épisodes caniculaires. Quelques orages fin Août apportèrent une pluie tout à fait bénéfique pour la vigne qui put ainsi continuer son cycle végétal normal. Les vendanges commencèrent le 6 septembre dans d'excellentes conditions avec un état sanitaire irréprochable. Vinification : après une fermentation en grappe entière de deux semaines, les vins rouges sont élevés en fût de chêne dans nos caves du XVème siècle pour une durée allant de 14 à 18 mois, avec une proportion modérée de fût neuf.

Dégustation : Belle robe rubis. Fragrances florales sur des arômes de petits fruits bien mûrs (groseille), mêlées d'épices. Belle structure bien équilibrée et complexe. Texture ample et ciselée sur des tannins soyeux. Belle persistance sur des notes d'épices. SCORE : 17/20 JANCIS ROBINSON

Accords mets et vins : Magrets de canard aux griottes, pintades, perdreaux.