

# CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



## Beaune

### Beaune Grèves

#### 1<sup>er</sup> Cru 2020



**Cépage :** Pinot Noir.

**Sol :** Le terme "grèves" étant issu de "graves" explique ce terroir composé essentiellement de sable, de très petits cailloux et de limons.

**Localisation :** Cru le plus vaste de la colline centrale de Beaune. Ce terroir très solaire, à flanc de colline et exposé plein Est mûrit très rapidement.

**Le Millésime 2020 :** Après un hiver particulièrement doux, le printemps prit le relai avec des températures estivales en Mars et comme conséquence immédiate un débourrement précoce et une pousse de la vigne très soutenue. Mai débuta avec quelques gelées sans conséquence significative qui laissèrent rapidement la place à une belle douceur. Juin fut chaud avec quelques pluies et dans la foulée, l'été fut marqué par plusieurs épisodes caniculaires assez longs. Sur les parcelles composées de sols argileux, la vigne résista mieux au stress hydrique provoqué par les faibles cumuls d'eau entre Mars et Juin et la sécheresse estivale. Les vendanges en Bourgogne commencèrent autour du 20 Août, une date historiquement précoce pour la région. Chez Chanson, elles débutèrent le 24 Août sous un soleil ardent. Les vins rouges du millésime 2020 sont généreux, concentrés, avec une très belle définition du terroir.

**Dégustation :** Belle couleur rubis brillante. Arômes intenses de petits fruits noirs bien mûrs (mûre, cassis) mêlés d'une touche légèrement boisée. Complexe et charnu. Beaucoup d'énergie. Texture soyeuse sur des tannins bien construits et un beau jus. Très belle longueur tout en finesse. Scores : 17/20 Jancis Robinson - 92/100 Burghound - 94/100 The World of Fine Wine

**Accords mets et vins :** Viandes rôties ou braisées. Filet mignon de

[www.domaine-chanson.com](http://www.domaine-chanson.com)

veau accompagné de champignon (girolles, ceps, truffes), gibiers, fromages régionaux (Citeaux, Epoisses, Langres, Brillat-Savarin).