

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Beaune

Beaune Clos du Roi

1^{er} Cru 2020



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 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 brillant. Arômes de framboise bien mûre et de sirop de framboise sur des notes de sous-bois mêlées d'épices. Belle structure complexe. Texture généreuse. Tannins élégants. Légère pointe d'acidité qui souligne une fin de bouche gourmande et généreuse. Scores : 17/20 Jancis Robinson - 91/100

Vinous.

Accords mets et vins : Magrets de canard aux griottes, pintades, perdreaux et tous les fromages régionaux (Epoisses, Citeaux, Brillat-Savarin, Langres et même un vieux Comté)