

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Chablis

Chablis Les Clos Grand Cru 2020



Cépage : Chardonnay

Sol : Calcaire

Localisation : Les Clos est l'un des grands crus les plus célèbres de Chablis. La parcelle couvre 24.75 ha. Les vignes sélectionnées par Chanson sont idéalement situées au cœur de la parcelle. Elles bénéficient ainsi des qualités minérales de la partie supérieure de la parcelle et de la richesse apportée par les sols alluvionneux situés en partie basse du coteau.

Le Millésime 2020 : Après un hiver particulièrement doux, le printemps prit le relais 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 par la sécheresse estivale. Les vendanges en Bourgogne commencèrent autour du 20 Août, une date historiquement précoce pour la région.

Dégustation : Or pâle. Arômes intenses et très frais de zestes de citron mêlés d'une touche minérale. Tendru, précis et complexe. Belle énergie. Belle acidité sur une minéralité bien intégrée. Très belle persistance sur des notes de poire et d'épice.

Accords mets et vins : Foie gras, crustacés, poissons et viandes blanches ainsi que les fromages régionaux (Citeaux, Brillat-Savarin) et certains fromages de chèvre.