

# CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



## Beaune

### Beaune Clos des Marconnets

#### 1<sup>er</sup> Cru 2021



**Cépage** : Pinot Noir issu de sélection clonale, planté en 1979, 1983 et 1988.

**Sol** : Argilo-calcaire plus profond sur le bas de pente et reposant sur la roche mère calcaire en haut de parcelle, conférant une structure imposante et des tannins puissants.

**Localisation** : Les Marconnets sont situés en haut de coteau à la pointe Nord du territoire de Beaune. Ce climat tient son nom de la tribu germanique des Marcomans qui s'y serait fixée au 3<sup>ème</sup> siècle de notre ère. Une fontaine pérenne jaillit en son milieu. Chanson possède environ 4 hectares, soit 40% du climat.

**Le Millésime 2021** : Après un hiver marqué par des variations importantes de température et un début de printemps aux couleurs de l'été, un gel de très forte intensité touche l'ensemble de la Bourgogne. Les mois se succèdent entre périodes pluvieuses et fortes températures. L'été enchaîne les épisodes de chaleur et d'humidité et la fin août est marquée par l'arrivée de températures fraîches et automnales. Le soleil prend le dessus mi septembre au lancement des vendanges qui se dérouleront sous un beau soleil. Les vins rouges sont colorés sur de belles fragrances florales et une belle expression du fruit mais les volumes sont largement amputés par l'impact du gel.

**Dégustation** : Belle couleur rubis. Notes florales (pivoine, violette) sur des arômes de fruits rouges à peine confiturés rehaussés par des notes de vanille et d'épices. Bien construit et légèrement musclé sur une structure profonde et généreuse. Acidité délicate sur des tannins élégants. Très belle persistance sur le fruit et les épices. Scores : 16,5/100 Jancis Robinson - 90-92 Burghound

**Accords mets et vins** : Viandes rouges, grillées ou rôties (filet de

bœuf au four, tournedos Rossini), gibiers (pavé de biche).