



MOULIN-À-VENT



MILLESIME 2015

Note : 15/20 – Guide des vins Bettane + Desseauve 2018

MILLESIME 2012

"En tant que négociant, la maison propose aussi des vins du Beaujolais. Pour ces vins, elle pratique un élevage en fût assez long (11 mois), à la bourguignonne. Le vin en tire un joli boisé aux accents de vanille, de cacao et d'épices, marié à des notes de fruits noirs. La bouche franche est étayée par des tanins bien domestiqués. Entre 2014 et 2017, filet mignon en croûte."

Note :* Le guide Hachette des vins - 2015

MILLESIME 2007

« Le meilleur des crus du Beaujolais de la maison dans le millésime, charnu mais souple, au fruit pur et dégagé mais qu'il ne faudra pas trop faire vieillir. »

Note :14.5/20 Le Grand Guide des Grands Vins de France Bettane + Dessauve – 2010

MILLESIME 2006

« Belle finesse aromatique pour ce vin au fruit frais et gourmand qui emplit une bouche veloutée, suave et très policée. De petits tanins fins viennent l'encadrer et lui apportent de belles dimensions. Vinifié par une maison sérieuse, c'est un vin droit et plein d'allant. Fiable et recommandé. »

Note: 15/20 La Revue du Vin de France – Nov. 2009

« Robe soutenue, brillante. Au nez s'expriment des arômes de cerise noire, de vanille... Le vin est charnu, souple, gourmand tout en conservant beaucoup de finesse. »

Note 17.5/20 Beaujolais Aujourd'hui – Avr. Mai. 2009

« Encore un vin impeccable du cru du Beaujolais dans cette maison, un rien plus riche, coloré, moelleux et plus complexe que le morgon. Vivement recommandé. »

Note : 16/20 Le Grand Guide des Grands Vins de France Bettane + Dessauve – 2010

« Un vin de plaisir comme on les plébiscite par la plus ancienne maison beaunoise, réputée pour ses fabuleux rouges (premier cru Bressandes, Clos des Fèves...). Les tanins sont harmonieux et la bouche fraîche et complète. A boire d'ici quatre ans sur une volaille ou un plateau de charcuterie. » Le Nouvel Observateur

« Issu du lieu dit la tour du Bief, l'un de trois meilleurs climats de l'appellation, ce Moulin-à-Vent se caractérise par une belle couleur violette brillante et des arômes de framboise, de réglisse et de violette. Complexe, généreux et bien équilibré, il se révèle en bouche dans une cascade aromatique de fruits frais et un boisé très subtil. Sa belle longueur de notes d'épices n'enlève rien au plaisir... » Le Magazine du Vin – Nov. 2008

« Cette maison Beaunoise avait obtenu une étoile dans le précédent guide pour sa sélection 2005; cette année, le 2006 décroche le coup de cœur. De couleur grenat intense, ce vin libère des parfums complexes et puissants de fruits rouges mûrs, associés aux épices et à un subtil boisé. L'attaque ronde et aromatique, marquée d'une pointe chocolatée, introduit une chair ample et riche qui dévoile des arômes de fruits noirs et confits, auxquels se mêlent les épices et le poivre. En finale, ses tanins jeunes et soyeux sont le gage d'une évolution prometteuse. Cette cuvée concentrée, longue et puissante mérite que l'on patiente deux à trois ans.» Le Guide Hachette des Vins - 2009

« Située à Beaune sur les remparts de la ville, la maison Chanson a acquis une excellente vitesse de croisière. Reprise depuis 1999 par le champagnes Bollinger, elle a aujourd'hui sa place parmi les meilleurs de la Bourgogne. Son style raffiné dépasse même ses frontières de quelques kilomètres pour produire en collaboration avec des vignerons de choix d'intenses beaujolais. Au sommet de la gamme, le cru Moulin à Vent est à juste titre considéré comme le plus bourguignons des beaujolais. Elevé 4 mois en fût de chêne dans les caves de Beaune, le vin s'est affiné et les tanins se sont fondus. Le bouquet est presque entêtant sur des notes de framboise, réglisse et de violette. » Cuisine et Vins de France – Nov. 2008

MILLESIME 2005

«Jean-Pierre Confuron, l'œnologue de la maison, a fait une sélection de parcelles sur la colline où se dresse un ancien moulin à vent, à l'origine de l'appellation. Le suivi strict de chaque parcelle, instauré par la maison Chanson, est une garantie de qualité. La robe rubis pur de ce moulin-là s'associe à un nez de fruit rouges (framboise et groseille) fraîchement mixés. Un boisé fondu enrobe le tout pour une valse avec le gamay qui semble s'éterniser. A ouvrir avec une belle côte de bœuf . » Cuisine et Vins de France - Special Vin – Sep. 2007

« Cette maison beunoise a sélectionné un moulin-à-vent rubis sombre et fruité puissant rappelant la prune. En bouche, ce vin se montre aromatique, complexe et long. Sa structure tannique dense et fine permettra de le servir pendant trois ans avec une belle viande rouge, une côte de boeuf par exemple. » Guide Hachette des Vins 2008

« Une grande puissance tannique qui pourra lui permettre de vieillir. Vinifié comme un grand bourgogne, il en aura la race si on lui accorde quelques années de vieillissement. » Bettane + Desseauve TAST PRO – Nov. 2006

