

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Chassagne-Montrachet

Chassagne-Montrachet Les Chenevottes

1^{er} Cru 2020



Cépage : Chardonnay

Sol : Argiles mêlées de limons. Sol légèrement caillouteux.

Localisation : Une parcelle d'exception de 2 Ha située à proximité immédiate du célèbre Grand Cru Montrachet. Exposition plein Sud, au débouché de la route de Saint Aubin, bénéficiant d'air frais conférant au vin une grande pureté et une grande fraîcheur aromatique.

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 par 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 blancs du millésime 2020 sont pleins d'énergie et ciselés sur une très belle trame aromatique de fruits exotiques et de fruit à chair jaune sur des notes de pain grillé.

Dégustation : Belle couleur or. Fragrances de fleur de tilleul sur des arômes de fruits exotiques mêlés d'épices et de vanille. Complexe et bien structuré. Texture dense et précise sur un boisé délicat. Fin de bouche longue et fraîche.

Accords mets et vins : Foie gras, fruits de mer, poissons grillés ou en sauce, volaille, fromages régionaux (Citeaux, Epoisses) ainsi qu'un vieux Comté.