

# CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



## Corton

### Corton Vergennes Grand Cru 2020



**Cépage :** Chardonnay

**Sol :** Peu profond avec une très forte pierrosité.

**Localisation :** Chanson est le principal exploitant avec les Hospices de Beaune de ce petit vignoble situé sur une croupe de la colline de Corton exposée plein Est. Il appartenait au Comte de Vergennes, natif de Dijon et ministre des Affaires Etrangères de Louis XVI qui fut à l'origine du Traité d'Alliance franco-américaine en 1778, traité qui fit de la France le premier pays à reconnaître la toute jeune Amérique.

**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 fruits à chair jaune sur des notes de pain grillé.

**Dégustation :** Belle couleur or brillante. Arômes intenses de fruits exotiques (mangue) mêlés de fruits à la chair jaune et juteuse (pêche), soulignés par des notes minérales et iodées. Très grande présence en bouche sur une belle fraîcheur. Complexe et très équilibré. Fin de

bouche élégante marquée par une belle minéralité. Scores : 16/20  
Jancis Robinson - 92/100 Vinous

**Accords mets et vins :** Foie gras, fruits de mer (homard, langouste),  
noix de Saint Jacques juste poêlées, volaille de bresse, poissons grillés  
ou en sauce, fromages régionaux (Citeaux, Epoisses, vieux Comté).