

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Beaune

Beaune Clos des Marconnets

1^{er} Cru 2020



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^{ème} siècle de notre ère. Une fontaine pérenne jaillit en son milieu. Chanson possède environ 4 hectares, soit 40% du climat.

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 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 rouges du millésime 2020 sont généreux, concentrés, avec une très belle définition du terroir.

Dégustation : Robe grenat. Arômes intenses de petits fruits rouges bien mûrs (framboise) sur des notes de réglisse mêlées de vanille. Complexe et charnu. Fruit très pur. Tannins bien construits. Très belle persistance sur une note épicée. Score : 16+/20 - JANCIS ROBINSON

Accords mets et vins : Viandes rouges, grillées ou rôties (filet de bœuf au four, tournedos Rossini), gibiers (pavé de biche).