

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Chablis

Chablis Les Clos Grand Cru 2018



Cépage : Chardonnay

Sol : Calcaire

Localisation : Les Clos est l'un des grands crus les plus célèbres de Chablis. La parcelle couvre 24.75 ha. Les vignes sélectionnées par Chanson sont idéalement situées au cœur de la parcelle. Elles bénéficient ainsi des qualités minérales de la partie supérieure de la parcelle et de la richesse apportée par les sols alluvionneux situés en partie basse du coteau.

Le Millésime 2018 : Après un hiver très pluvieux suivi d'un épisode de forte chaleur en Avril, qui fut relayé par une période très froide en mai, la chaleur s'installa durablement sur la Bourgogne à compter de Juin. Elle fut d'ailleurs ponctuée d'épisodes caniculaires entraînant parfois un manque d'eau que les sols argileux par leur composition compensèrent dans de nombreuses parcelles. Les vendanges commencèrent dans les tous derniers jours d'Août et les raisins récoltés présentaient un très bel état sanitaire. Vinification : après un pressurage doux, les vins sont vinifiés et élevés dans nos caves du XVème siècle pour une durée allant de 9 à 12 mois. Les vins blancs sont frais et tendus sur un beau fruit.

Dégustation : Or pâle. Notes florales sur des arômes d'agrumes très frais. Belle minéralité. Bien équilibré et complexe. Texture précise soulignée par une acidité bien intégrée. Belle longueur sur une note légèrement saline. Score : 16.5+ +/20 Jancis Robinson - 97/100 Wine Enthusiast

Accords mets et vins : Foie gras, crustacés, poissons et viandes blanches ainsi que les fromages régionaux (Citeaux, Brillat-Savarin) et certains fromages de chèvre.