

En Bourgogne depuis 1750



## Beaune

## Beaune Clos des Fèves - Monopole 1<sup>er</sup> Cru

2021

Cépage: Pinot Noir

Sol: Argiles limons, sables dans des proportions équilibrées.

**Localisation :** Monopole du Domaine Chanson au coeur des Premiers Crus de Beaune. La vigne de 4,10 hectares est située à mi-coteau. Le Clos des Fèves était répertorié dès 1307 sous le nom latin de "Fae" (le hêtre en latin).

Le Millésime 2021 : Après un hiver marqué par des variations importantes de température et un début de printemps aux couleurs de l'été, un gel de très forte intensité touche l'ensemble de la Bourgogne. Les mois se succèdent entre périodes pluvieuses et fortes températures. L'été enchaîne les épisodes de chaleur et d'humidité et la fin août est marquée par l'arrivée de températures fraîches et automnales. Le soleil prend le dessus mi septembre au lancement des vendanges qui se dérouleront sous un beau soleil. Les vins rouges sont colorés sur de belles fragrances florales et une belle expression du fruit mais les volumes sont largement amputés par l'impact du gel.

**Dégustation :** Belle couleur rubis. Arômes de petits fruits rouges (cerise, fraise, framboise) sur des notes poivrées. Bien équilibré et complexe sur une belle énergie. Texture précise, profonde et tout en raffinement. Tannins élégants. Boisé délicat. Très belle expression du terroir. Belle persistance sur les fruits rouges et les épices. Scores : 16,5/20 Jancis Robinson - 93/100 : The World of Fine Wines

**Accords mets et vins :** Gibiers (faisan), volailles de bresse, viandes rouges rôties et en sauce (lièvre à la Royale, canard au sang) et sur tous les fromages affinés (Epoisses, Langres, Brillat-Savarin, Citeaux).

