

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Beaune

Beaune Clos des Mouches Pinot Noir 1^{er} Cru 2021



Cépage : Pinot Noir

Sol : Marnes argilo-calcaires

Localisation : Au cœur de l'appellation Clos des Mouches Chanson possède une parcelle de 4,3 hectares. Situation idéale sur les coteaux du Mont Saint-Désiré orientés Sud-Est, en bordure des Premiers Crus de Pommard. 2,5 hectares sont plantés en Pinot Noir sur un sous-sol calcaire rehaussé d'un sol argilo limoneux.

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, groseille) sur des notes poivrées. Bien structuré et complexe sur une belle vitalité. Très belle expression aromatique. Texture dense et profonde. Tannins bien intégrés et boisé bien construit. Fin de bouche élégante et longue marquée par les épices.
Score : 16,5/20 Jancis Robinson

Accords mets et vins : Viandes rouges mâtinées, plat en sauce type boeuf bourguignon et certains fromages (Brillat-Savarin, Citeaux, Langres, Epoisses).