



BEAUNE
1ER CRU
BRESSANDES
DOMAINE CHANSON



MILLESIME 2018

Note : 93/100 – Wine spectator – Mai 2021

Note : 17/20 – Jancis Robinson – Nov 2019

Note : 88/100 – Neal Martin – VINOUS – 2020

MILLÉSIME 2015

Note : 92/100 – Wine Spectator – 15 Dec. 2017

Note : 17.5/20 – Bourgogne Aujourd'hui – Dec. 2017 – Jan. 2018

Note : 92/100 – The World Of Fine Wine 2017

Note : 93/100 – Jeb Dunnuck – Mar. 2018

Note: 93/100 – Burghound – Avr. 2017

Note : 16.5/20 – Julia Harding – jancisrobinson.com

MILLÉSIME 2013

« Un vin de belle facture né d'un 1er cru réputé. Au nez, des fruits rouges mûrs et un bon boisé fondu ; en bouche, de la densité, du volume, une belle acidité de jeunesse et des tanins fins et serrés. Des atouts sérieux pour la garde. » Le Guide Hachette des Vins 2017

Note : 16 /20- Guide des Vins Bettanes+Desseauve 2017

« Des arômes de cerise noire, de cassis et d'épices qui s'étoffent d'une note minérale au fur et à mesure que ce rouge soyeux se déploie en bouche. Il poursuit sur une pointe de terre et de goudron, appuyée par des tannins rustiques. Une fin de bouche surprenante. A boire de préférence entre 2018 et 2030. »

Note : 90/100 Bruce Sanderson—Wine Spectator – 31 Mai 2016

Note: 94/100 - Preview - Wine Enthusiast – Aoû. 2016

“Un superbe beaune avec une densité et une chair de qualité. Ce vin montre une envergure et une matière de premier ordre, c'est concentré et séveux sans aucune dureté de matière.”

La RVF - Juin 2014

« Une note boisée en fond qui souligne des arômes particulièrement mûrs sur des notes de liqueur de baies noires associées à une combinaison de prune, de terre et de lavande. Belle concentration en bouche qui même si la fin de bouche est moins développée, bloquée par une note asséchante. A déguster à partir de 2018.” Allen Meadows—Burghound - Juin 2015

“Robe très colorée. Très joli nez. Les arômes de cerises sont généreux mais sans trop de sucrosité. Il est aussi séduisant au nez qu'en bouche. Les tanins très mûrs apportent une structure ferme et une belle fraîcheur à ce millésime. A boire entre 2020 et 2030.”

Note : 17.5/20 Julia Harding MW—www.jancisrobinson.com—Fév. 2015

MILLESIME 2012

« Explosif et mâcheux en tanin, ce beaune exprime la nature ferme du sol. Un vin imparfait né pour dormir en cave. » Note : 18/20 La Revue du Vin de France – Sep. 2017

“Une kyrielle d'arômes qui vont de la prune, à la violette, au cassis sur des notes de terroir et une pointe boisée. En bouche, le vin est suave, sur une belle rondeur , une belle présence d'extraits secs couvrant le palais et qui viennent s'entrechoquer avec la structure tannique assez souple qui équilibre l'ensemble pour aboutir à une finale à la longueur impressionnante. Ce vin aura besoin de chaque seconde de la décennie avenir pour parvenir à donner toute sa dimension.”

Note : 89-92/100 Burghound.com - Allen Meadows – Avr. 2014

Note : 93/100 Burgundy 2012 - Spécial Report - Tim Atkin

“Porté par un parfum de cerise noire et sur des notes d'épices variées. Plus de densité que dans le Grèves, velouté, frais, minéral et d'une belle longueur.”

Note : 89-92/100 Bruce Sanderson - WineSpectator.com - 11 Mar. 2014

« Délicat, fin et d'une superbe densité. Cru magistral : maturité, force et fraîcheur du terroir.
Une rare mécanique de précision. »

Note : 17.5/20 La Revue des vins de France – Mar. 2015

MILLESIME 2011

"Épicé sur une pointe de réglisse au nez. Une belle profondeur que l'on ressent immédiatement, une attaque somptueuse et une certaine douceur. La texture est à la fois ferme et veloutée. Des notes de fruits noir bien mûrs (cerises noires) une belle richesse en fin de bouche. Un vin de plaisir. À partir de 2017."

Note : 18.25/20 Sarah Marsh - Dec. 2012

"Des arômes de cassis, d'épices sur des notes de prune cèdent la place en bouche à une structure souple, ronde et aérienne qui fait montre d'une bonne complexité, relayée par une fin de bouche généreuse, ferme et bien équilibrée. Une certaine finesse soulignée par la structure tannique. 2019+"

Note : 89-91/100 Burghound – Avr. 2013

"Un Beaune surdimensionné. Très belle mâche avec un côté séveux, grain fin, fruit tendu et précis, belle persistance." Réussite RVF - Juin 2012

MILLESIME 2010

Ce Beaune plus large et tannique présente une matière superbe. Le boisé entraîne un côté lardé fumé, mais l'ensemble montre un beau potentiel." Grande réussite La RVF – Juin 2011

"Un nez de prune, de cassis et de violette mûrs sont enchâssés dans une minéralité adaptée qui ajoute une touche d'élégance au nez. Le caractère floral est accentué en bouche par la texture couvrante et suave qui lui donne un volume et une persistance exceptionnels. Il est bien plus puissant qu'un Beaune Bressandes classique et cependant dans sa structure il conserve raffinement et élégance. Il faut souligner que les tannins de ce vin sont exceptionnellement fermes et qu'il aura besoin de 10-15 ans pour atteindre son apogée.

Extraordinaire. A partir de 2012"

Note : 90-93/100 Burghound – Avr. 2012

"C'est la première fois qu'un Chanson ne semble pas 100% frais. Finale très sèche. Un pari sur un très long terme, je pense."

Note : 16.5/20 Jancis Robinson – Fev. 2012

"Exposition Est, même altitude que Champimonts. Tout comme ce dernier, il est situé dans un vallon et n'est pas abrité du vent du Nord. Le sol des Bressandes est rocheux et sablonneux avec une forte présence de calcaire à faible teneur d'argile, du fait de son positionnement. Les fermentations malolactiques n'ont pas encore commencé. Ce vin possède des arômes vifs et plein d'énergie de petites baies à la trame serrée et pure. Une

texture concentrée et intense. De l'exubérance mais également une belle pureté. Belle vigueur qui s'arrondit et s'équilibre à merveille sur le fruit mur. Une belle fin de bouche bien affirmée. J'aime l'équilibre de ce vin. Bon ++. A partir de 2017"

Note : 18.5/20 Sarah Marsh - Burgundy Briefing – Nov. 2011

MILLESIME 2009

« Très complet, avec un fruit expressif épaulé par un élevage un rien marqué, mais de qualité. Ce vin ira loin. » Grande réussite La RFV – Juin 2010

"Un très beau vin aujourd'hui - beaucoup de finesse, couleur soutenue mais limpide. Tout fait l'objet d'éloges : gras, minéralité, puissance, superbe définition du fruit. Grand vin à un prix relativement raisonnable."

Note: 18/20 The World of Fine Wine - 2011

« Nez très épicé, corps et texture sérieux, tanin encore un peu revêché, beaucoup de potentiel et de classe dans le style de ce terroir de coteau fortement pentu. »

Note : 17/20 Le Guide des Vins de France Bettane + Desseauve - 2012

« Ce vin figure systématiquement parmi les plus complexes des Beaune Premiers Crus avec au nez une superposition généreuse d'arômes de pinot , de notes de terre, de pierre mouillée sur des touches florales. En bouche, le vin est riche, intense en tension sur une belle complexité. Fin de bouche équilibrée, concentrée et d'une belle longueur. Ce vin est très typé Beaune tout en générosité et en rondeur mais il possède également toute la classe et le caractère pierreux du Bressandes. »

Note : 89-92/100 Burghound – Avr. 2011

"Belle couleur rouge cerise. Un peu moins charnu que le Champimonts, plus tendu mais beaucoup de fruit en bouche. Souple, tanins fins. Frais et délicatement parfumé sur une finale étonnamment longue".

Note : 17/20 Julia Harding MW - Jancis Robinson.com – Jan. 2011

« Très complet, avec un fruit expressif épaulé par un élevage un rien marqué, mais de qualité. Ce vin ira loin.» La Revue du Vin de France - Juin 2010

"Cette superbe maison beaunoise a été rachetée en 1999 par les champagnes Bollinger, avec pour objectif d'en faire un joyau de la Bourgogne. Mission réussie grâce au tandem Gilles de Courcel/ Jean-Pierre Confuron, qui élaborent des vins d'une rare finesse. Tel ce Beaune Bressandes qui s'ouvre sur un bouquet de fruits rouges et de réglisse. La bouche est gourmande, élégante et raffinée, les tannins sont soyeux." Philippe Richard - Régions Magazine – Fév. 2015

MILLESIME 2008

« Un vin rouge à la structure serrée, linéaire, sur des notes minérales, des arômes de cerise pure et de cranberry. Rigide et dense en fin de bouche même s'il possède une belle persistance sur le fruit doux. »

Note : 89/100 Wine Spectator – Mai 2011

« Excellente vinosité, texture serrée, race évidente de l'origine, légère astringence tannique mais moins marquée que sur Beaune Clos des Fèves et Beaune Grèves. »

Note : 16,5/20 Le Guide des Vins de France Bettane + Desseauve - 2011

« Excellente vinosité, texture serrée, race évidente de l'origine, légère astringence tannique mais moins marquée que sur Beaune Clos des Fèves et Beaune Grèves. »

Note : 16.5/20 Le Grand Guide des Vins de France Bettane + Dessauve - 2011

« Un profil aromatique sur des notes de cerise noire bien mûre et une pointe florale qui révèle en bouche une structure délicieuse et presque délicate. Une trame pure, naturellement douce. Une fin de bouche nappée qui met en valeur des notes minérales et épicées. »

Note : 89-91/100 Allen Meadows – Burghound.com – Avr. 2010

« Arômes de fruits noirs sur des notes fumées. Arômes de prunes mûres. Plus doux et plus frais au palais et bien équilibré sur des tanins fermes. Attirant avec un beau fruit bien présent.»

Note: 16.5/20 Julia Harding - Jancis Robinson.com – Jan. 2010

MILLESIME 2006

« Avec les vinifications très précises de Jean-Pierre Confuron, la maison a retrouvé une âme avec des vins tendus et précis. Ainsi en est-il du Beaune Bressandes, avec un fruit merveilleusement préservé sans obérer ses qualités de coureur de fond. » Guide Le Figaro – Oct. 2008

« Coloré, puissamment construit avec une grande précision dans l'expression du terroir et en particulier des notes d'épices et de sarment de vigne à la braise typique du cru, sèveux, frais, élaboré sans concession. »

Note: 17/20 Le Grand Guide des Vins de France Bettane + Desseauve - 2009

Note : 16/20 Le Guide de Reference de la Revue du Vin de France - 2009

MILLESIME 2005

« La prune noire riche et les arômes d'épices se mêlent à des tanins denses, mais c'est le fruit qui donne cette concentration intense et généreuse à ce vin délicieusement riche. Il enrobe la bouche, la remplissant de fruits mûrs, confiturés, sur une empreinte boisée et une acidité bien marquée en fin de bouche. » Wine Enthusiast – Déc. 2008

« Epicé, tendu mais d'une tension magnifiée par la splendeur de la texture, tanins nobles: encore un Beaune immense à notre sens stylistiquement plus satisfaisant encore que les vins des Hospices. » Le Grand Guide des Vins de France Bettane + Desseauve - 2008

« Un Beaune fruité et vif, sur des arômes intenses de cerise noire, de cassis et de prune. Il est souple, stylé avec une trame tannique ferme. La fin de bouche est fraîche sur les arômes de fruits. » Wine Spectator - 31 Mai 2008

MILLESIME 2003

« Fin, racé, tannins encore présents, minéral, subtil, grand raisin. » Le Monde – Mar. 2006

« Dans l'éblouissante série des Beaunes, nous préférons Les Bressandes, vin d'une intensité et d'une droiture exemplaire.»

Note : 8,5/10 Carnets de Degustation – Sep. 2005

MILLESIME 2002

« Grande finesse de texture, noblesse aromatique, longueur délicate et racée: l'un des sommets d'une gamme de Beaune qui constitue le point fort de la maison. » La Revue du Vin de France – Nov. 2004

« Repris par Bollinger, Chanson Père et Fils peut se dire, comme naguère, « l'ambassadeur du vin en Bourgogne ». Voici en effet la plus belle de toutes les lettres de créance! Elle devrait atteindre un niveau exceptionnel d'ici un à deux ans. La robe est soutenue, profonde. Le nez joue sur le pruneau tout en maintenant le contact avec la vanille de l'élevage (quatorze mois). Riche et vineux, chaud sans être alcooleux, subtil en finale, il réunit tous les indices précurseurs d'un goût parfait. Coup de coeur évidemment. En rouge et en blanc, le Clos des Mouches 2002 offre une belle image de ce célèbre 1er cru (une étoile). » Le Guide Hachette des Vins – 2005

MILLÉSIME 2001

Cela fait quelque temps déjà que nous sommes séduits par l'élégance des vins et leur typicité bien affirmée, conforme au terroir de chacun, avec un coup de coeur pour le Beaune Bressandes 2001 qui symbolise toute la finesse des beaunes avec des tanins discrets et enrobés. Harmonieux et soyeux en bouche, le millésime 2001 développe des arômes délicats et soyeux de griotte. Il convient aux volailles fermières rôties ou à un quasi de veau braisé. Marianne - 19/25 Juin 2010

