



MERCUREY 1ER CRU LE CLOS L'ÉVÊQUE 2023

SOL : MARNES ET CALCAIRE
EXPOSITION : EST, SUD-EST
PARCELLE : 5,6 HA

• CÉPAGE : PINOT NOIR
• ÉLEVAGE : 17 MOIS
•
•



TERROIR

Au cœur de la Côte Chalonnaise. Le Clos l'Évêque, orienté est l'un des premiers crus les plus célèbres de Mercurey. Au XVI^e siècle, les évêques de Chalon profitaient de l'exploitation entière de la parcelle dont les vins étaient réservés à leurs plus nobles invités. Le climat est orienté Est, Sud-Est.

RAPPORT DE MILLÉSIME

Après un hiver doux, le printemps est marqué par des alternances de chaleur et de fraîcheur jusqu'en avril. En mai, les températures plus douces voire chaudes favorisent un début de floraison assez précoce et sous les meilleurs auspices. Le printemps s'achève sur un déficit hydrique qui ne se comblera pas. Juillet et Août sont marqués par une alternance d'orages et de périodes très chaudes. Fin Août, des températures très élevées s'installent durablement et permettent aux grappes de parfaire leur maturité à l'approche de la récolte. Chez Chanson, les vendanges commencent le 5 septembre sous un soleil radieux pour se terminer le 16 Septembre. Les vins blancs sont très expressifs sur des arômes de fruits à chair blanche et une belle structure.

VINIFICATION

Vendanges manuelles en petites caisses, suivies d'un tri rigoureux. Egrappage partiel (50-80%), suivi d'une macération pré-fermentaire à froid pendant 5 jours. Fermentation en cuve inox de petits volumes, avec des pigeages et remontages adaptés à chaque millésime afin d'extraire le maximum de couleurs et d'arômes. Un pressurage doux par gravité assure une extraction délicate. Elevage sur lies fines en fût de chêne français (25% neufs, 1 à 6 ans d'âge, 228L).

DÉGUSTATION

Belle couleur rubis brillant. Fragrances de pivoine sur des arômes très frais de petits fruits rouges bien mûrs (fraise, cerise) mêlés de notes de réglisse et de poivre. Bien construit et complexe. Texture dense avec une fin de bouche longue et généreuse sur des notes de fruits gourmands.

ACCORDS METS ET VINS

Accords mets et vins : Charcuteries, pâtés, tourtes, viandes grillées ou rôties, volailles et tous les fromages régionaux (Langres, Epoisses, Brillat-Savarin et Citeaux) ou un vieux comté.

SCORES

91 Inside Burgundy

WWW.DOMAINE-CHANSON.COM

CHANSON
12 RUE PAUL CHANSON
21200 BEAUNE