



# CORTON-VERGENNES

## GRAND CRU

### 2023

SOL : CALCAIRE ET ARGILES  
EXPOSITION : SUD-EST  
PARCELLE : 0,6 HA

• CÉPAGE : CHARDONNAY  
•  
• ÉLEVAGE : 16 MOIS  
•



#### TERROIR

Chanson est le principal exploitant avec les Hospices de Beaune de ce petit vignoble situé sur une croupe de la colline de Corton exposée Sud-Est. Il appartenait au Comte de Vergennes, natif de Dijon et ministre des Affaires Etrangères de Louis XVI qui fut à l'origine du Traité d'Alliance franco-américaine en 1778, traité qui fit de la France le premier pays à reconnaître la toute jeune Amérique.

#### 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 méticuleux. Pressurage en grappe entière. Fermentation en fût à basse température (16°C) pendant 15-20 jours, favorisant la complexité et la fraîcheur aromatique. Élevage sur lies fines en fûts de chêne français (20% fûts neufs, de 1 à 6 ans d'âge, 228L) dans notre Bastion du XVe siècle. Sélection minutieuse des tonneliers et de la chauffe utilisée pour mettre en avant chaque terroir. Mise en bouteille selon le calendrier lunaire.

#### DÉGUSTATION

Belle couleur or brillante. Arômes intenses et très complexes de fruits exotiques (mangue) mêlés de fruits à la chair jaune (pêche), soulignés par des notes minérales, iodées. Très grande présence en bouche sur une belle fraîcheur.

#### ACCORDS METS ET VINS

Foie gras, fruits de mer (homard, langouste), noix de Saint Jacques juste poêlées, volaille de bresse, poissons grillés ou en sauce, fromages régionaux (Citeaux, Epoisses, vieux Comté).

#### SCORES

92-95 Inside Burgundy

WWW.DOMAINE-CHANSON.COM

CHANSON  
12 RUE PAUL CHANSON  
21200 BEAUNE