



# CORTON-VERGENNES

## GRAND CRU

### 2022

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

• CÉPAGE : CHARDONNAY  
• ÉLEVAGE : 17 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 marqué par des variations de températures entre Janvier et Février, le printemps démarra en douceur. Fraîcheur et chaleur se succédèrent entre avril et mai avec un déficit de pluie important et qui ne put être compensé par les orages de juin. L'été fut marqué par plusieurs épisodes caniculaires assez longs et l'arrivée des orages fin Août eut un effet très bénéfique avant le début de la récolte. Chez Chanson, les vendanges ont débuté le 30 Août pour se terminer le 13 Septembre. Le millésime 2022 a été très généreux en volume et la qualité est au rendez-vous également avec des vins blancs bien équilibrés, précis et tout en fraîcheur.

#### 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 et juteuse (pêche), soulignés par des notes minérales, iodées. Très grande présence en bouche sur une belle fraîcheur. Complexe et très équilibré. Fin de bouche élégante marquée par une belle minéralité.

#### 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

96 Decanter  
94 Wine Spectator  
93-95 Jasper Morris  
94 Bettane & Dessauve / 92 La Revue du vin de France  
90-93 Burghound

WWW.DOMAINE-CHANSON.COM

CHANSON  
12 RUE PAUL CHANSON  
21200 BEAUNE