



BEAUNE 1ER CRU LE CLOS DES MOUCHES 2023

SOL : CALCAIRE ET ARGILES
EXPOSITION : SUD-EST
PARCELLE : 2 HA

• CÉPAGE : PINOT NOIR
• ÉLEVAGE : 18 MOIS
•
•



TERROIR

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 hectares sont plantés en Pinot Noir sur un sous-sol calcaire rehaussé d'un sol argileux et calcaire.

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 (40 personnes). Égrappage partiel (50 à 70 %), puis refroidissement des grappes (8 à 10°C) pour une macération pré-fermentaire à froid de 10 jours. Fermentation en cuve inox de petits volumes, avec des pigeages et remontages adaptés pour chaque appellation afin d'extraire couleur et arômes. Un pressurage doux par gravité assure une extraction délicate. Elevage sur lies fines en fût de chêne français (25 % neufs, fûts de 1 à 6 ans, 228L). Mise en bouteille selon le calendrier lunaire.

DÉGUSTATION

Belle couleur rubis. Arômes intenses de cerises noires et rouges bien mûres sur des notes de réglisse et de vanille. Complexe et charnu avec des tannins bien construits. Belle persistance en fin de bouche. Un grand Beaune 1er Cru, fin, rond et élégant se terminant sur des notes épicées.

ACCORDS METS ET VINS

Viandes rouges, plats en sauce type boeuf bourguignon et certains fromages (Brillat-Savarin).

WWW.DOMAINE-CHANSON.COM

CHANSON
12 RUE PAUL CHANSON
21200 BEAUNE