



CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU LES CHENEVOTTES 2022

SOL : CALCAIRE ET ARGILES
EXPOSITION : SUD-OUEST
PARCELLE : 1,9 HA

• CÉPAGE : CHARDONNAY
• ÉLEVAGE : 17 MOIS
•
•



TERROIR

Une parcelle d'exception de 1.9 Ha située à proximité immédiate du célèbre Montrachet, un sol à dominante argilo-calcaire, sur la fameuse pierre de Chassagne. Exposition Sud-Ouest, au débouché de la route de Saint Aubin, bénéficiant d'air frais conférant au vin une grande pureté et un grand fraîcheur aromatique.

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 pâle. Nez complexe sur des fragrances florales mêlées d'arômes de fruits exotiques, de pêche blanche et de vanille avec des notes boisées très élégantes. La bouche est complexe, bien structurée avec une pointe saline. Précis et tendu sur une texture raffinée. Fin de bouche longue et tout en élégance.

ACCORDS METS ET VINS

Foie gras, fruits de mer, poissons grillés ou en sauce, fromages régionaux [Citeaux, Epoisses, Brillat-Savarin] ainsi que certains fromages de chèvre.

SCORES

93 Wine Spectator
90-93 Inside Burgundy
92 RVF
90-92 Burghound
16.5 Jancis Robinson

WWW.DOMAINE-CHANSON.COM

CHANSON
12 RUE PAUL CHANSON
21200 BEAUNE