



BEAUNE 1ER CRU CLOS DES FÈVES 2023

SOL : ARGILES, CALCAIRE ET SABLES
EXPOSITION : EST
PARCELLE : 4,1 HA

• CÉPAGE : PINOT NOIR
•
• ÉLEVAGE : 19 MOIS
•
•

TERROIR

Monopole du Domaine Chanson au cœur des Premiers Crus de Beaune. La vigne de 4,1 hectares est située à mi-coteau. Le Clos des Fèves était répertorié dès 1307 sous le nom latin de "Fae" (le hêtre en latin).

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 millésime afin d'extraire couleurs 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

Robe noire. Nez très frais, intense et épicé, avec des notes de cerise burlat bien mûre ainsi que des notes florales. Bouche très structurée, ample et complexe sur des tannins puissants. Très grande densité. Finale très longue, tout à la fois puissante et pleine d'élégance.

ACCORDS METS ET VINS

Épigramme d'agneau, fromages affinés (Epoisses, Langres).

