

# CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



## Beaune

### Beaune Clos des Marconnets

1<sup>er</sup> Cru 2017



**Cépage** : Pinot Noir issu de sélection clonale, planté en 1979, 1983 et 1988.

**Sol** : Argilo-calcaire plus profond sur le bas de pente et reposant sur la roche mère calcaire en haut de parcelle, conférant une structure imposante et des tannins puissants.

**Localisation** : Les Marconnets sont situés en haut de coteau à la pointe Nord du territoire de Beaune. Ce climat tient son nom de la tribu germanique des Marcomans qui s'y serait fixée au 3<sup>ème</sup> siècle de notre ère. Une fontaine pérenne jaillit en son milieu. Chanson possède environ 4 hectares, soit 40% du climat.

**Le Millésime 2017** : Après un hiver classique, le printemps s'installa en fanfare avec des températures très élevées. Un coup de froid début Avril ralentit la progression de la vigne et le mois de mai se montra pluvieux. L'été fut chaud et ponctué d'épisodes caniculaires. Quelques orages fin Août apportèrent une pluie tout à fait bénéfique pour la vigne qui put ainsi continuer son cycle végétal normal. Les vendanges commencèrent le 6 septembre dans d'excellentes conditions avec un état sanitaire irréprochable. Vinification : après une fermentation en grappe entière de deux semaines, les vins rouges sont élevés en fût de chêne dans nos caves du XV<sup>ème</sup> siècle pour une durée allant de 14 à 18 mois, avec une proportion modérée de fût neuf.

**Dégustation** : Robe grenat. Arômes intenses de petits fruits noirs bien mûrs (cassis et mûre) sur des fragrances florales. Belle densité, charnu et complexe. Tannins d'une belle amplitude. Très belle persistance sur une note épicée. Score : 16/20 - JANCIS ROBINSON

**Accords mets et vins** : Viandes rouges, grillées ou rôties (filet de bœuf au four, tournedos Rossini), gibiers (pavé de biche).