

BEAUNE CLOS DU ROI 1ER CRU (Pinot Noir)

Millésime 2016

Note: 17/20 – Jancis Robinson – Novembre 2017

Note : 89-91 – The Wine Advocate – 29 Décembre 2017

Note: 89 – Burghound – Avril 2018

Millésime 2015

Note : 17/20 – Julia Harding – jancisrobinson.com

Note : 90-92/100 – Burghound- Avril 2017

Note : 17/20 – Jancis Robinson – Décembre 2016

Note : 17,5/20 – Guide des vins Bettane + Desseauve 2018

Note: 17/20 – Bourgogne Aujourd’hui – Dec., 2017 - Jan.,2018

Note : 87 – The World Of Fine Wine, 2018

Millésime 2014

Note : 17/20 – Le Guide des Meilleurs Vins de France 2017- RVF

« ...Robe assez profonde. Notes boisées sur une pointe mentholée sur des arômes de cassis et d'épices. Bouche ronde, souple. Intensité raffinée. Fin de bouche longue soulignée par des tannins mûrs même si on ressent une austérité un peu marquée. A déguster à partir de 2021+ » Note : 87-90 - Allen Meadows - Burghound - April 2016

Millésime 2013

Note: 16/20 – Guide des Vins Bettane+Desseauve 2017

Note: 93/100 - Preview - Wine Enthusiast - Août 2016



BEAUNE CLOS DU ROI 1ER CRU (Pinot Noir)

« Robe très colorée. Nez très attirant aux arômes de fruits rouges savoureux. Il semble plutôt fermé au premier abord mais on peut sentir un certain potentiel. Le nez s'ouvre sur des fruits rouges délicatement épicés. En bouche comme au nez, il est dense, ferme, vif et déjà succulent. Délicieusement prometteur. Frais et long en fin de bouche. A boire entre 2018 et 2028. » Note 17.5/20 [Julia Harding MW – www.jancisrobinson.com – Février 2015](#)

Millésime 2012

« Un mix d'élégance et d'opulence sur des arômes de framboise, de cerise noire et d'épices sur une pointe minérale. Souple avec une légère couverture de bois un peu tannique sur la fin de bouche longue et pleine de générosité. A boire de préférence entre 2017 et 2026. » Note : 92/100
[Bruce Sanderson - Wine spectator - 15 Novembre 2015](#)

" Sur 3 ha (35% du climat) dont 2/3 plantés en pinot noir, ce secteur précoce est travaillé dans la retenue face à une concentration entre puissance et chaleur. Garde de 10 ans." Note : 16/20 [La Revue des vins de France- Mars 2015](#)

"Des notes de réduction écrasent les arômes des cerises et de groseilles mais ne parviennent pas à les dissimuler complètement. En bouche, ce vin est souple, riche, rond et charnu, pour se raffermir rapidement sur la fin de bouche qui se révèle légèrement austère." Note : 89
[Burghound.com _ April 2014 _ Allen Meadows](#)

"Le Beaune Clos du Roi donne le rythme avec des arômes de rose, de cerise, d'épices et de fumée associés à un cadre raffiné et élégant. Texture soyeuse et belle longueur." Note : 90-93
[Bruce Sanderson _ WineSpectator.com _ 11 mars 2014](#)

Note : 93 [Burgundy 2012 _ Spécial Report _ Tim Atkin](#)

Millésime 2011

« Déjà plus de 250 ans que le Domaine Chanson est enraciné en Bourgogne, dans les plus beaux villages de la Côte de Beaune, de Savigny à Chassagne en passant par Montrachet et Puligny. Parmi les 10 parcelles du domaine, mention spéciale pour le terroir "Le Clos du Roi" et son Beaune Clos du Roi Premier Cru 2011. On aime ses notes de violette sur arômes intenses de confiture de cerise et de groseille, ses nuances poivrées et sa touche de tabac. En bouche, le volume monte en puissance et se fond dans les tannins bien construits et un boisé subtil. Une réussite. » [Alisée Poupre - Luxe-magazine.com - 26-11-2015](#)

« Le Domaine Chanson enraciné en Bourgogne et installé à Beaune depuis plus de 250 ans, recèle un terroir très particulier dont le nom rappelle les hauts faits de l'histoire de France et notamment la guerre à laquelle se livrèrent Louis XI et Charles le Téméraire, " Le Clos du Roi". Ce vin exceptionnel en millésime 2011, se distingue par des notes de violette sur des arômes intenses de confiture de cerise et de groseille, sur des nuances poivrées et une bouche de tabac. On sent la puissance de la terre dans ce vin qui se révèle sur une belle matière, une texture riche et ciselée. En bouche, le volume monte en puissance et se fond dans des tannins bien construits et un boisé subtil. En fin de bouche il fait montre d'une générosité pleine de complexité. » [Centre Presse - www.centre-presse.com - 09-11-2015](#)



BEAUNE CLOS DU ROI 1ER CRU (Pinot Noir)

« Ses arômes de fruits rouges et de violette au nez dévoilent en bouche une belle matière et une texture riche et ciselée. La finale est généreuse et complexe. 37 euros chez les cavistes. » [Challenges N°457 - 10 Décembre 2015](#)

« 100% Pinot Noir, des notes de violette sur arômes intenses de confiture de cerise et de groseille sur des nuances poivrées et une touche de tabac. On sent la puissance de la terre dans ce qui révèle sur une belle matière, une texture riche et ciselée. En bouche, le volume monte en puissance et se fond dans les tanins bien construits et un boisé subtil. » [Cuisine A&D D'aujourd'hui et de demain - N°38- 2016](#)

« Fruit rouge tendre, allonge délicate, floral, tendresse. » Note : 16/20
Prix des lecteurs Bettane+Desseauve en partenariat avec les hôtels Mercure
[Le Guide Bettane & Desseauve des Vins de France 2014](#)

Millésime 2010

"Les pinots de Beaune devraient avoir du charme avant toute chose. Ce vin capture des fragrances florales magnifiques mêlées d'arômes de baies superposées de notes de cèdre, d'épices poivrées et de notes fraîches et vertes. En bouche, une structure moyenne mais ferme sans acidité austère ni tanins secs. Excellente persistance sur des notes généreuses d'épices boisées. 2014-2019." Note : 93 [Wine Trader _ David Lawarason _ Sept 2013](#)

"Mon vote va à ce rouge brillant de Bourgogne qui peut se révéler être le meilleur millésime de ces derniers temps. Le millésime 2011 qui arrive est également très bien mais n'a peut-être pas le même potentiel de vieillissement. Avec des intempéries en 2012 et les dommages importants causés par la grêle dans la Côte de Beaune en 2013, les beaux vins de Beaune pourraient devenir rares. Donc, il serait peut être judicieux de se procurer des 2010 avec leur beau potentiel de vieillissement. Beaune est souvent le vin le plus accessible des vins intéressants en rouge de la partie sud de la Bourgogne (avec Volnay et Pommard) et parce que la surface de production est plus importante, il est plus raisonnable en prix. Ce 1er Cru particulier est l'un des meilleurs climats de la colline, et Chanson, une petite maison historique dans les remparts de la ville, propose de grands vins depuis quelques années. La Maison a été rachetée par le champagne Bollinger en 1999 et Jean Pierre Confuron a été chargé des vinifications. J'ai eu l'occasion de faire 4 dégustations de leur gamme de vin et ils s'améliorent d'année en année." Note : 93 [WineAlign _ David Lawarason _ Sept 2013](#)

"Situé à proximité de la limite géographique avec le village de Savigny-lès-Beaune, (j'ai très peu de notes sur le Clos du Roi à ce jour). Rubis moyen, le Clos du Roi 2010 du Domaine Chanson révèle des arômes de framboises, de fraises, de cerises, et un soupçon de rhubarbe, le tout mêlé de notes subtiles de sous-bois et de parfums d'épices. Complexe, sur un fruit très fin, des tanins soyeux et une acidité équilibrée. Fin de bouche sur une note élégante et impressionnante de framboises. Superbe texture, belle harmonie et belle précision. Dès maintenant et jusqu'en 2018." Note : 90
[Wine Align _ Julian Hitner _ Sept 2013](#)

"Un vin d'une plus grande profondeur et d'une intensité supérieure à la moyenne sur une excellente longueur. Le bois est encore marqué mais il est contrebalancé par une belle dose d'extrait de fruit et des arômes intrigants d'herbe et de terroir. Il commence tout juste à s'ouvrir. Il commence à être prêt à boire mais pour ma part, j'attendrais encore 2-3 ans pour l'apprécier encore plus ou bien je patienterais, sans aucune inquiétude, jusqu'à la fin de la décennie pour lui laisser le temps d'atteindre toute sa maturité d'évolution. Vin dégusté en Juillet 2013." Note : 91 [Wine Align _ John Szabo _ Sept 2013](#)

BEAUNE CLOS DU ROI 1ER CRU (Pinot Noir)

"Fruits rouges, prune, épices. Un vin tendre et généreux." [Obsession.nouvelobs.com _ Sept 2013](#)

"Des arômes de griotte acidulée donnent à ce vin des fragrances toniques, racées et pleines de fraîcheur. Le bois vient enrichir toutes les saveurs sans empiéter sur l'expression du terroir. Des notes sous-jacentes de pierre, de terres ferrugineuses soulignées par la pureté et la transparence du fruit. Tendru et vif, ce vin devrait s'arrondir dans une très belle maturité après 5 à 6 ans passés en cave. " Note : 93 [Wine & Spirits _ Octobre 2013](#)

"Un nez très attractif par sa fraîcheur, sur des notes modérément mûres de fruits rouges, de framboises mêlées d'odeurs de terre. Il y a aussi des touches de lavande et des notes de terre chaude. Une belle pureté de la structure merveilleusement bien délimitée qui trouve son aboutissement dans une finale linéaire, franche et austère d'une persistance remarquable. Le jus est très agréable et suffisamment structuré pour nécessiter au moins une décennie en cave avant d'atteindre son apogée. A partir de 2020. " Note: 90-92

[Burghound _ April 2012_ p.46](#)

"Des arômes mûrs de prunes Victoria chaudes et généreuses. Il est doux et généreux. En bouche, ce vin est rond et lâche avec un beau fruit généreux. Des notes d'épices de Noël et de prunes. Une fin de bouche tout en rondeur et pleine de fruit. Souple et ouvert. Assez avancé. A partir de 2014" Note: 17,5

[Sarah Marsh _ Burgundy Briefing _ November 2011](#)

"Arômes de feuilles de thé plutôt appétissant. Très vert avec beaucoup de fruit et de la substance. Solide avec une généreuse goulée de fruits mais sans note douceuse." Note: 16.5 [Jancis Robinson _ Feb 2012](#)

Millésime 2009

"Toute la finesse des rouges de Beaune dans cette bouteille, qui peut se bonifier une dizaine d'années. Un nez de cerise, d'épices douces et de torréfaction. Une bouche ample et voluptueuse, aux tannins soyeux et à la finale longue et fruitée. Servir à 16°C sur viandes rouges et plats mitonnés. Peut se garder huit ans." [Vie pratique gourmand hors série _ Oct.2012](#)

"Le vin : Généreux, dense, grand fruit, grand beaune. Ce qu'on en pense : regardez-le passer, notez l'ampleur, la haute stature, l'épaisseur. Toutes, elles sont folles de lui, ce n'est pas tout à fait par hasard." Note : 17

[Paris Match supplément _ Sept.2012](#)

"D'une robe rubis aux reflets légèrement ambrés, cette cuvée exprime à merveille toute la finesse beaunoise. Ses arômes de cerise s'entourent de notes chaudes de fourrure, d'épices douces et de torréfaction. Sa bouche voluptueuse, garnie de tanins onctueux possède une belle ampleur jusqu'à une finale longue et fruitée. Parfait aujourd'hui comme demain." [Luxe-Magazine_Sept. 2012](#)

Millésime 2008



BEAUNE CLOS DU ROI 1ER CRU (Pinot Noir)

«Arômes très expressifs et plein de charme sur le fruit rouge. Attaque sur le fruit. Somptueux en bouche sur une texture gourmande et des tanins fondus. Généreux et bien équilibré avec beaucoup de fraîcheur. Fruit doux en fin de bouche.»

Note 16-16.5/20

Dégustation Primeur/ Sarah Marsh/ Septembre 2009

Millésime 2007

« Chanson est l'un des plus vieux domaines de Beaune, ce qui fait en fait un spécialiste de la région. Leur millésime 2007 se positionne bien et deux Beaune Premiers Crus sont particulièrement ressortis. Voici l'un d'entre eux. De beaux arômes de cerise avec un bel équilibre et une belle pureté. 92 points au Wine Spectator en 2005. C'est encore mieux. A boire entre 2009-2015. » WWW.SUNDAYTIMESWINECLUB.CO.UK - Février / Mars 2009

Millésime 2005

« Il a fallu attendre mais ensuite le vin s'est révélé très typé Beaune par des saveurs de Pinot nuancé par des touches animales. Belle gamme aromatique en bouche. Equilibré. Belle longueur tout en finesse.»
BURGHOUND.COM - Octobre 2007

« Une base tannique solide associée à une belle acidité sert de support à des arômes bien définis de cerise, de cassis sur une légère note minérale. Le grain est serré et tendu et avec le temps, l'ensemble se révélera dans une combinaison pleine d'harmonie. » WINE SPECTATOR -31 Mai 2008

Millésime 2002

« Des parfums de fruits confits cèdent la place à la pomme, avant que des arômes fumés et de mie de pain prennent le relais en fin de bouche. On ressent l'influence de l'élevage sur lie par son équilibre et sa fraîcheur en bouche. A boire entre 2006 et 2012. » WINE SPECTATOR - Juillet 2006