

MARSANNAY

Millésime 2016

« Un parfum de végétal noble pour ce vin doté d'un fruit pur et d'une chair serrée. Belle allonge. 13.5-14/20 » - La Revue du Vin de France - Juin 2017

Millésime 2015

Note: 91 - James Suckling - Février 2018

Note: 90 - Wine Spectator - Oct 15-31, 2017

« En intégrant en 1999 le groupe familial des champagnes Bollinger, cette maison a entrepris un travail qualitatif considérable. 100% pinot noir, le vin se caractérise dès le premier nez par un véritable bouquet de fruits rouges. C'est une explosion. Il a également le poivre blanc pour relever l'ensemble. En bouche, les tannins viennent encadrer une structure présente. Le toucher de bouche est plutôt tendu. C'est un vin que l'on associera surtout sur des plats principaux automnaux. » - Les Echos - 8 et 9 Septembre 2017

Note : 88/100 - Burghound - Avril 2017

Millésime 2014

Note : 90/100 - Wine Spectator - Octobre 2017

Note : 91/200 - Wine Spectator - 31 Mai 2017

« De la générosité et de la tension dans le fruit de ce 2014. Le terroir de Marsannay est respecté. 15/20 » - La Revue du Vin de France N 610/2017

Note : 15/20- Le Guide des Meilleurs Vins de France 2017- RVF

« La maison beaunoise installée dans l'un des bastions des remparts entourant la ville a fait de Marsannay l'une de ses signatures. L'étiquette marque la classe du vignoble et la précision des vinifications de Jean-Pierre Confuron. Un Marsannay distingué et facile d'accès même s'il se situe en haut de la fourchette des prix. » Karine Valentin - Cuisine et vins de France - Février/Mars 2016



MARSANNAY

Millésime 2013

Note : 16/20 - Guide des vins Bettane + Desseauve 2016

Note : 13.5/20 - La Revue du vin de France - Les Meilleurs vins de France 2016 - 20ème édition

« La maison Chanson est implantée depuis plus de 250 ans sur plusieurs des plus beaux terroirs de Côte-d'Or et, notamment, à Marsannay. Pour cette appellation, Chanson propose un millésime 2012 d'une belle couleur grenat, aux arômes de fruits noirs. En bouche, croquant et fruité forment une alliance subtile et généreuse. La structure tannique se révèle bien enrobée sur une fin de bouche longue et complexe. Potentiel de garde entre 5 et 10 ans. » [Grand Gibier - Été 2015](#)

Millésime 2012

"Paré d'un beau rubis intense, ce marsannay séduit d'emblée avec son nez flatteur et fruité. Le charme opère aussi en bouche : à la fois frais et charnu, le vin dévoile des arômes de griottes mûres rehaussées d'épices, étayé par des tanins fondus. Entre 2016 et 2020, boeuf bourguignon." Note : * [Le guide Hachette des vins - 2015](#)

Note : 13.5/20 [Le guide des meilleurs vins de France 2015 - RVF](#)

"Du pinot noir de la côte de Nuits élevé en fût de chêne, aux arômes intenses de fruits noirs, cassis, myrtille, cerise burlat avec une note d'épices douces. Généreux, complexe et subtil. Avec une volaille rôtie ou un fromage régional, époisses ou langres. Autour de 2020." [Direct Matin - 4 mars 2015 - Alain Marty](#)

"Un fruit juteux accompagne ainsi le pinot noir modelé avec talent au gré des terroirs et des appellations. Pour exemple, ce franc Marsannay issu d'une sélection des meilleures parcelles de l'appellation. Vinification soignée et long élevage méticuleux ont permis d'obtenir le meilleur d'un millésime capricieux qui a donné bien des frayeurs aux vignerons. Ce qui vous séduira: sa robe grenat s'irise de reflets pourpres. Richement fruité, typique du cépage, le nez pinote à souhait en offrant un ensemble ouvert, raffiné, où la gelée de menus fruits rouges acidulés rencontre harmonieusement la vanille. Souple en attaque, la bouche s'avère ensuite bien structurée, nantie d'une réserve de tannins soyeux qui participent à sa belle finale. La gourmandise du fruit accompagne une bonne charpente : c'est un vin des "quatre saisons". De l'élégance mais avec de la fermeté, voilà qui donne l'axe. Son fruit et sa chair s'uniront aux saveurs d'une canette rôtie aux cerises. Une belle pièce de boeuf juteuse (comme une entrecôte sauce vigneronne) rejoindra sa texture. Une noisette de chevreuil aux baies de cassis ou un jambon mijoté ne lui déplairont pas. Servez-le autour de 17°C, sans trop de hâte ou gardez-le, en confiance, 3 ou 4 ans encore." [Thuriès Gastronomie Magazine N°261 - Juillet/Aout 2014](#)

"Chanson implanté en Bourgogne depuis plus de 250 ans et réputé pour son Domaine de 45 ha classés en Premiers Crus et Grands Crus sur plusieurs des plus beaux terroirs de la Côte de Beaune et également largement présent dans les grandes appellations de la côte de Nuits et notamment la plus septentrional d'entre elles : Marsannay. Sur les terroirs de

MARSANNAY

Marsannay, Chanson a cherché les terroirs à rouges les plus typiques aux sols très variés datant du jurassique moyen et composés de calcaire à entroques dont la structure est particulièrement adaptée au Pinot Noir. Parmi les vignes, sélectionnées essentiellement sur la commune de Marsannay, on trouve de nombreux lieux dits, parmi lesquels 'Es chezot', 'recilles', 'les étales', 'le village', 'En la verde'. Pour cette appellation, Chanson a mis en oeuvre toute son expertise afin de restituer cette alliance subtile de noblesse et de rusticité typique de l'appellation Marsannay. Un soin très particulier a été apporté à la vinification : tri méticuleux, macérations longues et soignées, élevage en fût de chêne pendant 15 mois, avec une proportion de 30 % de fût neuf. Malgré la climatologie perturbée de 2012 qui a régulièrement vrillé les nerfs des vignerons et des rendements historiquement bas dans toutes les appellations de Bourgogne, le savoir-faire de Chanson a permis de restituer toute la spécificité et l'originalité de ce terroir. Le Marsannay Chanson, d'une belle couleur grenat intense, s'ouvre sur des arômes intenses de fruits noirs (myrtille, cassis, burlat). En bouche, croquant et fruité se retrouvent dans une alliance subtile rehaussée par une belle générosité. La structure tannique se révèle bien enrobée sur une fin de bouche longue et complexe." [La Revue Viticole Internationale - n°3921 - janvier/février 2015](#)

"Belle expression d'un beau pinot noir dans son extrême jeunesse, arborant fièrement et sans retenue ses arômes de fruits rouges très mûrs, flirtant avec des senteurs sauvages et de végétal noble, réglissé. La bouche est ronde et juteuse, manquant cependant d'une once de puissance. A déguster autour de 12 à 13°C afin de laisser l'alcool s'inviter et jouir pleinement de son fruit éclatant." [ZEPROS METIERS RESTAURATION juillet/aout 2014](#)

Millésime 2011

"La célèbre maison beaunoise a élevé partiellement en fût ce Marsannay frais et pimpant, au nez de cassis, de framboise et de groseille. Le fruit est encore très présent en bouche, alors que le boisé n'apparaît qu'en finale, à travers quelques notes grillées. Les tanins déjà soyeux permettront de déboucher cette bouteille dès 2014, sur un noisette de chevreuil ou sur un brie crémeux par exemple. On pourra la garder deux ou trois ans." note : * [Le guide Hachette des vins - 2014](#)

"Rubis foncé, il se révèle sur un fruit généreux marqué de notes épicées et boisées. Mûr, ample en bouche, il possède une structure tannique solide associée à une belle acidité." Note : 89 [Wine enthusiast - septembre 2014](#)