

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Beaune

Beaune Clos des Marconnets 1^{er} Cru 2016



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^{ème} siècle de notre ère. Une fontaine pérenne jaillit en son milieu. Chanson possède environ 4 hectares, soit 40% du climat.

Le Millésime 2016 : Après un hiver froid et pluvieux suivi d'un épisode de gel en avril, un temps doux et pluvieux prit le relais début mai et contribua à une floraison légèrement retardée, provoquant du millerandage dans de nombreuses parcelles (raisins de petite taille). En juin l'été chaud et sec s'installa durablement et les vendanges commencèrent fin septembre sous un beau soleil. Vinification : après une fermentation en grappe entière de deux semaines, les vins rouges sont élevés en fût de chêne dans nos caves du XV^{ème} siècle pour une durée allant de 15 à 18 mois, avec une proportion modérée de fût neuf.

Dégustation : Robe grenat. Arômes intenses de cerises bien mûres avec des notes d'épices. Belle densité, charnu avec des tannins donnant beaucoup d'amplitude. Très belle persistance.

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