

BEAUNE CLOS DES MOUCHES 1ER CRU (Chardonnay)

Millésime 2016

Note : 91 – Inside Burgundy, 2018

Note : 90 – Burghound – Juin 2018

Note : 17/20 – Jancis Robinson – Nov., 2017



Millésime 2015

Note : 90 – James Suckling – Fev., 2018

Note : 16/20 – Jancis Robinson – Dec., 2016

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

Note : 16.5/20 – Guide des vins Bettane + Desseauve 2018

Note : 91/100 – Wine Spectator – 31 Juillet 2017

« Ce clos est mythique. Bien que le vin soit encore tout jeune, il a un vrai potentiel. Il est né sous une bonne étoile et sur un merveilleux terroir. C'est un vin avec une magnifique délicatesse. La bouche révèle des notes de miel. Le toucher est agréable avec une finale sur la fraîcheur. »- Les Echos Supplément – 14 Juin 2014

Note : 90?/100 – Burghound – Juin 2017

Note : 16.5/20 – Julia Harding – jancisrobinson.com

Millésime 2012

« Le Chardonnay atteint sa quintessence avec le Beaune Clos des Mouches Premier Cru 2012. Le vin se révèle splendide. D'une belle couleur, il livre des notes de fruits blancs (poire), de citron subtil, de fleurs blanches, et développe un côté soyeux, parfois presque poudré amenant la délectation. Nul doute, cette cuvée affleure la perfection. »

Sommeliers International - Hors-Série - N° 149 - 12 Novembre 2015

« Des notes de genévrier, de fleurs de citron vert, de citronnelle, d'huile de noix se mêlent dans ce blanc d'un beau vibrato. Il possède un côté racé et une excellente longueur en fin de bouche. Il faut lui laisser le temps de s'ouvrir. A boire de préférence entre 2017 et 2024. » Note : 92/100 - Bruce Sanderson – Wine Spectator – 15 Décembre 2015

BEAUNE CLOS DES MOUCHES 1ER CRU (Chardonnay)

« Concentré, floral et citronné. » Philippe Richard - L'Express Supplément - 08/14 Juin 2016

« Robe: or pâle, brillante, belle intensité. Nez: minéral (pierre à fusil), toasté, grillé. Bouche: un vin rond, fruit un peu tendu, toastée, vanillée, avec du gras. Finale minérale (silice), de belle longueur. Accords mets et vins: volaille crémée; fromage de chèvre. Commentaires: du talent ! Garde: 2020 » Sommeliers International - Hors-Série - N°149, 12 Novembre 2015

Note : 16.5/20 [Le guide des meilleurs vins de France 2015 - RVF](#)

"Il faudra bien savourer ce vin, car il faudra patienter deux années avant le prochain millésime. Il n'y a pas eu de récolte en 2013... Beaucoup de profondeur, d'amplitude sur des notes d'épices discrètes et une pointe de miel. Frais en bouche, et plutôt minéral. Il est soyeux sur une acidité bien équilibrée et une belle finale. Beaucoup de personnalité - J'aime beaucoup..." Bill Nanson - The burgundy report - Mars 2014

"Le domaine détient 4,5 ha, le deuxième plus grand propriétaire après Drouhin. Noisette grillée, nuances de réduction délicates; bouche citronnée, étirée tout en tension, noble. A ne pas ouvrir avant 2020. Chanson ne produira pas de Clos des Mouches en 2013 ni en 2014 pour cause de grêle." Note : 16.5/20 [La Revue des vins de France- Mars 2015](#)

"Un nez parfumé et joliment structuré révèle des notes de zestes d'agrumes, de poire sur des fragrances douces de fleurs blanches. En bouche, une concentration tout en finesse et généreuse qui déborde de notes d'extraits secs, le tout enveloppé dans une finale solide, complexe, bien équilibré et de belle persistance. L'avantage de ce vin est qu'on pourra le boire jeune mais cela vaut la peine de la garder 4 à 6 ans en cave." Note : 90 [Burghound.com _ June 2014](#)

Note : 91 [Burgundy 2012 _ Special Report _ Tim Atkin](#)

"Épuré et éclatant, il brille par la précision de sa bouche rectilligne. Salin et étiré." Grande réussite [La revue du vin de France _ Juin 2013](#)

Millésime 2011

"Bien géré, puissant et ferme, reste très ciselé en bouche."

Note : 15,5 [Le Guide des Meilleurs Vins de France 2014 - La RVF](#)

"Couleur jaune-or, il est riche sur des notes de biscuit, sur une bonne longueur et une acidité marquée mais bien équilibrée." [James Halliday _ Wine Companion.com _ 07 Nov 2013](#)

"Ce vin se révèle sur des notes florales de fragrances printanières auxquelles se mêlent des notes de miel et de vanille. Généreux et accueillant, il possède une belle longueur tout en finesse pour un ensemble harmonieux." Note : 90 [Wine Spectator _ June 15, 2014](#)



BEAUNE CLOS DES MOUCHES 1ER CRU (Chardonnay)

"Des arômes de citron mûr et onctueux. Il vient juste de terminer sa fermentation malolactique. Beaucoup de puissance et de gras en bouche, un effet un peu beurré du fait de la fermentation malolactique. Belle opulence, de la générosité et une texture brillante. Des notes minérales bien intégrées en fin de bouche. L'acidité est équilibrée. Il ne manque ni d'intensité, ni d'acidité et possède une belle persistance. A partir de 2016." Particulièrement bien [Sarah Marsh _ Dec. 2012](#)

"Des arômes bien mûrs et frais de poire, de pomme et de thé vert ouvrent sur une structure tendue sur une pointe de minéralité. Belle énergie. Fin de bouche saline, bien équilibrée et possédant une profondeur plus intense que la moyenne. Un beau produit. 2017 +" Note : 91 [Burghound_Juin 2013](#)

Millésime 2010

"Le parfum agréable de fruits jaunes, de vanille et d'amande et la bouche fraîche et revigorante." Note : * [Le Guide Hachette des Vins _ Sélection 2014](#)

"Un vin savoureux, bien construit (chêne discret, texture onctueuse, équilibre et amplitude) qui s'épanouit avec l'âge." [Obsession.nouvelobs.com _ Sept. 2013](#)

"Une réduction légère ajoute Leesy, arômes minéraux à cette version, tandis que le palais évoque des saveurs de lime et citronnelle. Acacia et des fragrances de tilleul finalement émergent, une finale concentrée et longue. Arrière-goût toasté. Mieux entre 2014 et 2022." Note : 90 [Wine Spectator \(web only\)_2013](#)

"Une réduction modérée livre bataille contre les fragrances florales et les arômes de pomme qui viennent en bouche s'enchâsser autour d'un beau jus à la fois précis et de belle intensité. Belle concentration. Il y a une belle harmonie et balance vers une finale longue et ample. Malgré la réduction qui marque le nez, c'est excellent." Note : 91 [Burghound _ June 2012](#)

"Nez pierreux, sec et ferme. Bouche verte mais aux fruits ronds, le tout se dévoilant sur des notes minérales, tout en subtilité, sans décalage marqué de saveurs. Une belle marche noble au bord du cellier." [Editions Debeur _ Mai 2013](#)

"Arômes de fleurs blanches (acacia), beaucoup de charme en bouche, vivace, riche, persistant et très droit. Délicieux!" [Nicole Barrette Ryan--Vins & Vignobles, 21 mai 2013](#)

"Vin du domaine. Plutôt brillant, encore très inachevé, et beaucoup de pomme dans l'arôme. Belle forme arrondie et ample. Des épices de Noël savoureuses. Du vibrato au palais et une belle acidité sur une fin de bouche savoureuse. Un bon potentiel. A besoin de temps. A partir de 2014. " [Sarah Marsh_ Burgundy Briefing_ November 2011](#)

"Gouleyant et frais. Plus racé que celui de Drouhin. Un peu tendu mais plutôt prometteur. Pas de trace marquée de chêne. Beaucoup de résonance. Certains pourrait reprocher d'être trop introverti." Note 16.5 [Jancis Robinson_ Feb 2012](#)

Medaille d'Argent : [International Wine Challenge](#)



BEAUNE CLOS DES MOUCHES 1ER CRU (Chardonnay)

Millésime 2009

"Chanson est l'une des plus anciennes de vins de Bourgogne (1750) et, comme toutes celles qui ont un passé séculaire, elle possède des vignes sur Beaune. Ici, 2ha du Clos des Mouches, climat réputé qui doit son nom aux abeilles (mouches à miel) logeant dans des ruches autrefois installées sur les hauteurs du coteau, côté Pommard. Jean-Pierre confuron, le vinificateur maison, en extrait un vin doré limpide et brillant, au bouquet expressif de fruit blancs, équilibré, rond et consistant en bouche, imprégné d'arômes généreux de pêche bien mûre. A boire dès aujourd'hui, sur un poisson en sauce, ou à conserver deux ou trois ans." Vin réussi [Le Guide Hachette des vins--Sélection 2013](#)

"Texture crémeuse, du gras, de la longueur et de la complexité, le blanc le plus complet de ce climat chez Chanson depuis longtemps." Note : 17/20

[Le Guide des Vins de France - Bettane & Desseauve 2012](#)

"Des notes de fumé sur des arômes d'agrumes et des nuances minérales. Tendru, frais et bien structuré. Souple, très bien équilibré étant donné la maturité des fruits. Belle longueur tout en fraîcheur» Note : 17.5

[Julia Harding MW - Jancis Robinson.com - Janvier 2011](#)

"En arrière plan, des notes de bois s'emmêlent avec des parfums légers essentiellement floraux et mêlés d'agrumes qui amènent en bouche sur des notes pleine de richesse, de rondeur, et de douceur relayées par une minéralité délicate. Fin de bouche avenante mais suffisamment en tension pour suggérer que quelques années de garde amèneront ce vin à son apogée." Note : 88/91

[Burghound 33 - Juillet 2011](#)

"Un très joli vin à la matière bien travaillée. L'élevage est bien maîtrisé et le fruit s'exprime parfaitement." "

[LA REVUE DU VIN DE FRANCE - Juin 2010 \(p108\)](#)

"Couleur or vert marquée ; Il possède la richesse aromatique posée typique du Clos des Mouches. Expression en bouche pleine de finesse, subtil, racé mais pas trop gras." Note : 16.5 [The World of Fine Wine 2011](#)

Millésime 2008

"Minéral et charnu avec de belles perspectives pour l'avenir."

[Decanter_ February 2012_ p.65](#)

"Un Premier Cru d'un de mes vignobles préférés, qui montre le charme des Bourgogne Blancs à leur avantage, avec une maturité riche et ronde ainsi qu'un beau côté harmonieux sur des notes d'ananas." [Epicurious_ March 2012](#)

"Vin mûr, délicat, l'acidité s'intègre dans le fruit doux et les notes de melon cantaloup. Il possède une bonne structure sur une magnifique fin de bouche sur des notes toastées." Note : 91

[Wine Enthusiast - Septembre 2011](#)



BEAUNE CLOS DES MOUCHES 1ER CRU (Chardonnay)

« Belle pureté aromatique, vin tendre, rond, mais avec l'énergie du millésime en retour de bouche et une excellente définition de ce terroir célèbre. » Note : 17/20 [LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE BETTANE & DESSAUVÉ-Édition 2011](#)

Note : 16.5/20

[LE GUIDE DE REFERENCE DE LA REVUE DU VIN DE FRANCE- Edition 2011](#)

« Beaucoup de bois et des notes de citron mais également d'orange. Arômes très mûrs, crémeux sur des notes de noisette. Riche, boisé en bouche également mais les arômes sont soulignés par une structure très fraîche.» Note: 17/20
[Julia Harding MW/ Jancis Robinson.com/Janvier 2010](#)

« Riche et généreux. Souple sur des notes de noisette liées à la fermentation malolactique. Rond, séduisant, souple, ouvert et expressif sur de beaux parfums et légèrement épicés. Fin de bouche juteuse et éclatante. Beaucoup de charme mais plutôt souple et très marqué par le fruit. ».

[Notes de dégustation, Numéro II/ Sarah Marsh/Été 2009](#)

« Belle attaque, avec une bouche franche et une belle maturité de fruit. » [LA REVUE DU VIN DE FRANCE - Juin 2009](#)

Millésime 2007

"Au cœur de l'appellation Clos des Mouches, chanson est l'un des principaux propriétaires avec une parcelle de 4,5ha. Un terroir solaire qui bénéficie d'une situation idéale sur les coteaux du mont Saint-Désiré orientés sud-est, en bordure des premiers crus de Pommard. D'une belle couleur or, ce Clos des Mouches se révèle sur des fragrances de tilleul et des arômes de fruits exotiques (mangue), rehaussés par une minéralité très subtile. Complexe, concentré et bien structuré, il développe en bouche une belle pureté aromatique sous-tendue par une acidité bien intégrée et un boisé subtil. La fin de bouche est tendue, linéaire et d'une belle amplitude. S'accorde idéalement à un foie gras, des fruits de mer ainsi que certains fromages (en particulier les fromages de chèvre)." [Entreprendre_Mai 2012_ N°260_ p.208](#)

«Le cru mythique de la maison. Nez citronné et de fruit blanc (pêche, mirabelle). Très frais, précis et tendu, le vin dégage une grande impression d'harmonie. » [Le Nouvel Observateur No 130 Septembre 2010](#)

« Au nez des notes de terroir, de maturité miellée. Des notes agréables de pêche mûre et juteuse sur la finesse précise d'un Premier Cru." [Decanter Magazine Wine Awards_2010](#)

Médaille d'Argent : [Decanter World Wine Wine](#)  2010

Medaille d'Argent : [International Wine](#)  Challenge



BEAUNE CLOS DES MOUCHES 1ER CRU (Chardonnay)

«Nez fin et expressif avec beaucoup de complexité. La bouche est harmonieuse et suave avec un élevage patiné. Un vin complet, plein de promesse. Chanson rejoint peu à peu le peloton de tête. » [BOURGOGNE AUJOURD'HUI – Juin/Juillet 2009](#)

Millésime 2006

Médaille d'or : [International Wine Challenge](#)  EDITION 2008

Note : 16/20 [LE GUIDE DE REFERENCE DE LA REVUE DU VIN DE FRANCE- Edition 2009](#)

«Un nez de vanille, miel et caramel. Un fruit masqué par le chêne. Arôme de pomme fraîche et d'agrumes en fin de bouche. » [BRONZE MEDAL - DECANTER World Wine Award - Edition 2008](#)

« Beaucoup de charme immédiat, fin, rond, élégant, confortable, idéal pour un restaurateur. »

Note: 16,5 / 20 [LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE Bettane et Desseauve - Edition 2009](#)

« Le Beaune Premier Cru Clos des Mouches est cité pour sa finesse et ses notes anisées. »

[LE GUIDE HACHETTE - Edition 2009](#)

Millésime 2005

« Tout l'éclat d'un grand chardonnay dans sa plénitude. Aux arômes de fruits blancs (pêche) et exotiques (mangue) se mêlent des notes de cire d'abeille. La bouche, généreuse et incroyablement complexe, conserve une belle tonicité minérale avec le boisé discret. » [Challenges N°457 - 10 Décembre 2015](#)

« Les fermentations malolactiques ne sont pas encore terminées. Ce Clos des Mouches se distingue par une rondeur et un gras particulier grâce à des raisins qui étaient d'une grande maturité. On retrouve en fin de bouche, la race spécifique de ce terroir avec de remarquables notes de fumé. »

[Bettane & Desseauve - TAST PRO – Novembre 2006](#)

«L'excellence est d'envergure planétaire puisqu'un vin blanc champion vient d'une vigne française...La vigne du Clos des Mouches bénéficie d'une position idéale sur une colline située à l'extrémité sud du vignoble de Beaune, sur un éperon pointé vers Pommard. Sur un sous-sol calcaire couvert de sable, les vignes cumulent toutes les conditions pour produire un vin dont la qualité mérite les plus grandes récompenses. »

LES TITRES :

Champion du Monde des Vins Blancs

Trophée du Meilleur Chardonnay du Monde

BEAUNE CLOS DES MOUCHES 1ER CRU (Chardonnay)

Trophée du Meilleur Vin Français en Blanc

Trophée du Meilleur Vin Blanc de Bourgogne

International Wine Challenge 2007

Ces titres et trophées récompensent le travail accompli depuis plusieurs années, une quête permanente de la meilleure qualité et un profond respect des terroirs.

INTERNATIONAL WINE CHALLENGE – LES VINS CHAMPION Edition 2007

« Une beauté. L'acidité vibrante sert de point d'ancrage aux parfums de fleur de tilleul, de pomme, de pêche et à la minéralité de ce vin. Élégant et plein de grâce, avec beaucoup d'intensité et une belle définition de terroir. »

[WINE SPECTATOR - 30 Septembre 2007](#)

« Jean Pierre Confuron conseille la maison Chanson dont les progrès depuis son rachat par Bollinger sont évidents. Une batterie de belles cuvées est proposée. Parmi elles, le Clos des Mouches en prise pour le moment avec le bois. Mais lorsque les notes boisées s'atténueront, il restera un magnifique Chardonnay au grain fin et à l'intense puissance... »

[CUISINE & VINS DE FRANCE – Hors série Sept/Oct. 2007](#)

« Vif, précis et tendu, ce Clos des Mouches 2005 est le vin emblématique de la maison Chanson. Il témoigne du remarquable potentiel, trop souvent méconnu de l'appellation Beaune. Au nez, il déploie de fines notes de noisette et de fruits blancs, d'agrumes, soulignées par une touche légèrement iodée. La bouche est droite, équilibrée et soutenue par une acidité vive, mais pas trop tranchante, ce qui confère à l'ensemble beaucoup d'appétence et d'équilibre. »

[LA REVUE DU VIN DE FRANCE – Octobre 2007](#)

« Le 12 septembre dernier à Londres, le Clos des Mouches 2005 de la Maison Chanson, s'est vu décerner le titre de champion du monde des vins blancs par l'international Wine Challenge. »

[LE JOURNAL DU DIMANCHE – Octobre 2007](#)

Proposé en accompagnement d'un tartare de thon rouge, citronnelle et Gingembre par le Restaurant Le Benaton -* Michelin – pour la Revue du Vin de France « La clé de l'accord : C'est l'acidité qui joue le rôle de passerelle entre le plat et le vin. Le thon est un poisson gras, à la chair riche ; la tension du vin et sa vivacité réveillent le plat et lui apportent la fraîcheur. Le Clos des Mouches un peu tendu lors du service enrobe littéralement le thon. Sa finale légèrement iodée et saline offre un écho parfait au poisson. » [LA REVUE DU VIN DE FRANCE – Octobre 2007](#)

« Magnifique expression au nez, ample, complexe, raffiné, tout le charme et la puissance du millésime... »

[LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE BETTANE & DESSEAUVÉ - EDITION 2008](#)

« ... le Clos des Mouches possède un volume peu commun dans l'appellation ainsi qu'une très grande longueur... »

[LE GUIDE DE LA REVUE DU VIN DE FRANCE - EDITION 2008](#)

Millésime 2004

BEAUNE CLOS DES MOUCHES 1ER CRU (Chardonnay)

« Toute la générosité d'un grand terroir Bourguignon, mais il faut une sauce riche et largement crémée pour rendre justice à sa puissance ! » [ELLE A TABLE - SUPPLEMENT 1046 - Automne 2007](#)

« Le fût ici est entreprenant et ne cherche pas à se cacher sous la table (treize mois d'élevage), mais la présentation est d'un or brillant. Nez militant (pomme, miel). Acidité marquée et touche d'amertume en fin de course. A boire maintenant ou à attendre un an pour voir l'évolution. Domaine quatre fois coup de coeur pour cette appellation. »

[LE GUIDE HACHETTE DES VINS - Edition 2008](#)

« Le « Clos des Mouches » (au nom charmant), un grand vignoble, l'un des meilleur de Beaune, principalement planté en pinot noir mais avec une toute petite quantité de chardonnay. Ma première remarque sur ce vin du domaine Chanson est « Ouah! ». Equilibre et harmonie, le tout dans un indissociable ensemble, une texture extrêmement satinée, dense et riche. Ce vin est sec, sur une assise de terroir et de minéralité; légèrement séveux sur des parfums très discrets de fleurs d'oranger, d'épices et de crème de citron qui subliment l'ensemble.» [THE NEW YORK TIMES - Novembre 2006](#)

« Très racé, sur des arômes de pomme, de pêche rehaussés par une note minérale dans un cadre soigné. Parfaitement équilibré et élégant. Bonne persistance avec une pointe d'agrumes en fin de bouche. » [WINE SPECTATOR - Septembre 2006](#)

« Puissance, minéralité, notes de fleurs blanche et d'amande fraîche, boisé présent (vanille). Un vin élégant et dense. » [LE NOUVEL OBSERVATEUR - 7 Septembre 2008](#)

Millésime 2003

« Délicieux. En premier lieu, arômes frais, de fruits verts, intensément fruités sur des nuances boisées. Une fin de bouche fraîche et vibrante., » Note: 91/100 [WINE ENTHUSIAST - Septembre 2005](#)

« Coup de coeur pour la Maison Chanson qui a particulièrement réussi son Clos des Mouches 2003 en Chardonnay. Aucun reflet vert ne fait défaut ici. Le miel, l'acacia, l'amande grillée se succèdent sur un fond de minéralité élégante. » [LE GUIDE HACHETTE DES VINS - Edition 2006](#)

« Brillant, avec un nez qui rappelle un parfum de citron et des arômes floraux bien mélangés. Des parfums de poire, abricot et miel sont intensément libérés par une acidité qui dure. » [WINE NEWS - Avril/Mai 2006](#)

Millésime 2002

« Ce vin élégant marie des arômes de pommes mûres, de poires ainsi qu'une belle minéralité, le tout relevé par des accents boisés et épicés. Vibrant et ferme, ce vin se révèle en fin de bouche sur une longue combinaison beurre-scotch. A boire dès maintenant jusqu'en 2008. » [WINE SPECTATOR - 30 Septembre 2004](#)

BEAUNE CLOS DES MOUCHES 1ER CRU (Chardonnay)

« Arômes rappelant les fruits blancs, la noisette. A boire jusqu'à 10 ans d'âge. » [LE FIGARO - Edition Spéciale Vins - Avril 2005](#)

« La Maison Chanson est l'un des principaux propriétaires du Clos des Mouches avec un vignoble de 4,5 hectares, situé au sud de Beaune, en bordure des Premiers Crus de Pommard. Ce Premier Cru blanc 2002 est l'un des plus célèbres de Beaune. Il est généreux, concentré et intense. Autant de qualités qui lui permettront de se déployer longtemps. Aujourd'hui, ses notes légèrement exotiques accompagnent le foie gras, les fruits de mer ou un plateau de fromage de chèvre. » [LE FIGARO - Novembre 2005](#)

« Ce vin exprime parfaitement tout le savoir-faire de la Maison, ainsi que toute l'élégance et la délicatesse des grands vins blancs de la Côte d'Or. Il est élevé, en fûts de chêne dans les caves du Bastion en moyenne pendant 12 mois. D'une robe or pâle aux reflets émeraude, ce vin se distingue par des arômes intenses de fruits d'été gorgés de soleil (abricot, pêche) et de fruits exotiques (mangue) sur une pointe de vanille. En bouche ce vin généreux et concentré, développe une belle combinaison aromatique de fruits frais soulignée par une note boisée subtile. Servi à une température de 13-14°, il accompagnera parfaitement les plats de fêtes tels que le foie gras et les fruits de mer, ainsi que certains fromages comme les fromages de chèvre. » [CUISINE AT HOME - Février/Avril 2007](#)

Millésime 2000

« Premier cru qui, dans sa version blanche, embaume la pêche et la vanille. » [LE FIGARO Spécial Vins 2004-2005 - Août 2004](#)

Millésime 1955

"Les Bordeaux de 1955 sont finis depuis longtemps alors que ce vin là possède une belle couleur, Il possède un beau fruit soyeux, une belle pureté et un bel équilibre." [Decanter - February 2012_ p.65](#)