

VIRE-CLESSE

« La maison vinifie des moûts qui proviennent de parcelles sélectionnées chez des vignerons avec lesquels elle travaille depuis plusieurs années... »

BOURGOGNE AUJOURD'HUI - Février-Mars 2006

Millésime 2016

« Une cuvée très élégante, au caractère fin, à la fraîcheur sublime. Très belle réalisation. 15-15.5/20 » La Revue du Vin de France – Juin 2017

Note : 87 – Burghound – Juin 2018

Millésime 2015

Note : 91 – Wine Spectator – 31 Juillet 2017

Note : 88 – Burghound- Juin 2017

Note: 88 – James Suckling – Février 2018

Note: 88 – Jeb Dunnuck – Mars 2018

Millésime 2014

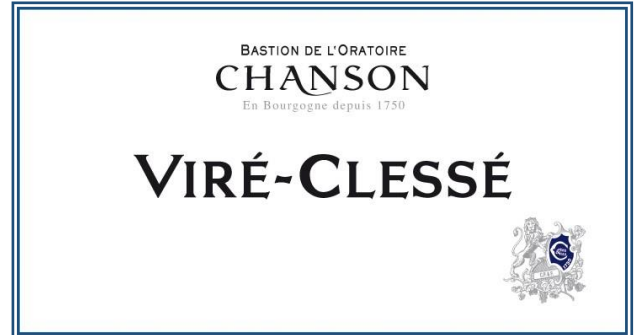
Note : 89/100 – Wine Spectator – 30 Sept. 2016

« Un style élégant, vif. Des arômes de pêche blanche, de cake au citron sur une pointe de minéralité. Bien-équilibré. Des notes d'agrumes et de craie sur la fin de bouche. » Note : 89/100

Bruce Sanderson – Wine Spectator – 15 Juin 2016

« Frais, au nez d'agrumes et à la bouche minérale. »

Philippe Richard - L'Express supplément - 08/14 Juin 2016



VIRE-CLESSE

Millésime 2013

« Des arômes de noisette, de pêche, de melon et de pâte à pain apportent de la profondeur à ce blanc tout à fait délicieux en bouche. Il possède une bonne acidité qui lui donne un bel équilibre et une belle longueur. A boire dès maintenant jusqu'en 2019. »

Note : 89/100 - [Wine Spectator - 10 Burgundy Finds at Drink-Me Prices - www.winespectator.com/webfeature/show/id/52656 - 29 Janvier 2016](#)

Exceptionnel « Ce Chardonnay est une super affaire. Très bel équilibre entre les arômes de fruits blancs et les notes de bois toasté sur une fin de bouche tout en fraîcheur. »

Dave McIntyre – [The Washington Post – 5 Juillet 2015](#)

Millésime 2012

« Des arômes très légers de levure naturelle, d'herbes, de fumé et de pierre à fusil sur des notes de bois de cassis, sur un beau jus, une texture minérale et bien construite » Note : 88/100

[Sommelier Special Meiningers 04/ 2015](#)

Note : 14/20 [Le guide des vins Bettane + Desseauve 2015](#)

Millésime 2011

« Viré-Clessé 2011, une des nouvelles appellations de Bourgogne, moins connue, mais d'un excellent rapport qualité/prix. Brillant, croquant sur des arômes de pommes rouges avec une pointe de citron, le tout arrivant en bouche sur une minéralité finement tissée posée sur un beau jus, des notes de noix et de popcorn miellé et revenant à nouveau sur des notes de pomme croquante. Une finale longue et précise. » Note : 17/20 [Decanter - Septembre 2013](#)

"Volume confortable, caractère salé, souple, bonne dimension facile et un bon équilibre." Note : 14
[Le Guide Bettane & Desseauve des vins de France 2014](#)

"Ce Viré-Clessé 2011 a des arômes bien nets d'agrumes mûrs et d'amande. La bouche est très simple, mais elle est nette, fraîche sur une fin de bouche aux parfums de pâtisseries. Comme chez d'autres négociants basés plus au nord de la Côte d'Or, l'offre en vins du Mâconnais est un peu incohérente même si chez Chanson le niveau est un cran au dessus." Note : 87 [Wine Advocate _ Aug 2013 _ Neal Martin](#)

"Vin élégant et frais, bien fait avec plus de chair que ce l'on pourrait s'attendre."
[James Halliday _ Wine Companion.com.au _ 07 Nov 2013](#)

"Un nez citronné qui est marqué par l'élevage. Opulence en bouche avec de la personnalité et un bon équilibre entre la vivacité et les amers. Une finale tout en longueur." [Régal _ Avril/Mai 2013](#)



VIRE-CLESSE

"Des arômes de citron doux, d'agrumes mûrs. La structure est droite et sur le fruit mûr. Pointu, souple et fluide. Acidité modérée. Très attrayant. A partir de 2013." [Sarah Marsh _ Dec. 2012](#)

Millésime 2010

"Difficile de résister au charmes des blancs du Mâconnais! Celui-ci développe en bouche un joli gras, des arômes généreux de fleurs blanches et d'agrumes, tout en livrant une finale fraîche." [Cuisine et Vins de France _ Sep/Oct. 2012](#)

"J'ai dégusté récemment la gamme de 2010 des blancs de Bourgogne de Chanson importés par Terroir Selections. J'ai été très impressionné par les premiers crus qui sont les plus chers (100 \$ et plus), comme les Clos des Mouches raffiné et le Chassagne Montrachet Les Chenevottes et ses notes de noisettes. C'est Le modeste Viré-Clessé, produit dans la région de Mâcon que j'avais choisi de rapporter à la maison. Ce vin est juste délicieux, avec une belle acidité et une belle vivacité. Bel équilibre sur la fin de bouche souple et appétissante. Il fait merveille sur un poisson blanc simplement grillé avec une sauce à l'oseille. " [Max Allen / Australia Gourmet Traveller Wine Magazine--Nov. 2012](#)

"Arômes d'agrumes et de tabac. Bouche vivace, fraîche où l'on reconnaît les fruits de la passion et les agrumes. Arômes persistants en finale." [Nicole Barrette Ryan--Vins & Vignobles, 21 mai 2013](#)

"Frais, serré, vif, minéral et quelques pointes argileuses qui donnent envie de l'accorder avec un fromage cendré." [Editions Debeur-Mai, 2013](#)

"Bonne intensité, du zest, sorbet au citron. Il possède une certaine richesse, une belle rondeur mais associée à une bonne énergie, une belle acidité et une fin de bouche pure. Un cran au dessus. Bon +. A partir de fin 2011. Cette année Chanson a des contrats sur de nouvelles vignes, principalement sur Clessé. Le Viré Clessé est le vin principal de la maison Chanson puisqu'ils en produisent 853hl. Soit 113 000 bouteilles, ce qui fait de Chanson le deuxième plus grand producteur de l'appellation, en dehors des coopératives. " [Sarah Marsh_ Burgundy Briefing_ November 2011](#)

"Difficile de résister au charme des blancs du Mâconnais ! Celui-ci développe en bouche un joli gras, des arômes généreux de fleurs blanches et d'agrumes, tout en livrant une finale fraîche. " [Cuisine et Vins de France_ HS_ Sept/Oct 2012](#)

Millésime 2009

"Irréprochable mise en bouche de ce chardonnay du Mâconnais, doté d'un bon gras, d'une touche de beurre plombée d'un zeste d'agrumes. Le volume et l'équilibre sont présents pour faire plaisir." [Gastromania_ Octobre 2011_ N°38_ p.29](#)

VIRE-CLESSE

Millésime 2008

"Très présent dans cette appellation, Chanson a fait de cette cuvée un in emblématique de son entrée de gamme. Sur le fruit et la fraîcheur, avec une côte coquille d'huître. Dans le même esprit, avec plus de rondeur, le Saint-Véran est un vin plaisir." [Le Nouvel Observateur_130_Sep_2010](#)

Recommandée

[Thuries gastronomie magazine oct_2010](#)

« Arôme d'agrumes mûrs expressif. Une attaque franche et généreuse. En bouche, belle trame serrée, linéaire. Minéralité et acidité marqués en fin de bouche. Pureté et bonne énergie. Très séduisant.

[Notes de dégustation de SARAH MARSH/Eté 2009](#)

« Très présent dans cette appellation, Chanson a fait de cette cuvée un vin emblématique de son entrée de gamme. Sur le fruit et la fraîcheur, avec un côté coquille d'huître. »

[Le Nouvel Observateur No 130 - Septembre 2010](#)

Millésime 2007

« Des arômes très doux de pommes d'automne. En bouche, une texture riche sur des notes de pommes parfumées à la muscade. Parfums généreux de poivre blanc et de toasts sur une fin de bouche longue. Un vin du dimanche qui accompagne parfaitement la dinde rôtie et sa farce. »

[Liam Campbell/ The Dubliner/ September 2009](#)

« Le nez très expressif s'ouvre sur des notes de fougère et de fruits jaunes. La bouche, très ronde, s'épanouit sur une finale tendue. Ce domaine appartient au champagne Bollinger »

[Le Figaro Magazine/Juin 2009 \(p147\)](#)

« Grande pureté aromatique pour ce chardonnay aux notes de fougères et de citron. La bouche fraîche et minérale reste souple. Boire sur des fruits de mer ou une friture d'éperlans. »

[LE NOUVEL OBSERVATEUR - Mai 2009](#)

« Depuis que Bollinger a investi dans le Domaine Chanson, ils font de mieux en mieux. Viré-Clessé est une nouvelle appellation créée à partir des deux meilleurs Mâconnais Villages, et le 2007 de Chanson déborde de classe : agrumes mûrs, fruit tropical et une fin de bouche tendue et fraîche. »

[WWW.SUNDAYTIMEWINECLUB.COM - Février / Mars 2009](#)

« Un vin produit au sud de la Bourgogne, au cœur du Mâconnais entre Tournus et Mâcon... L'aire de production se situe plus précisément entre les deux villages de Viré et Clessé et plus précisément sur les deux côtes orientées au nord-sud. Les sols révèlent une architecture géologique complexe : calcaires mêlés de strates et de marno-calcaires sur les hauts de

VIRE-CLESSE

coteaux qui confèrent au vin sa fraîcheur. Le Viré-Clessé Chanson 2007, d'un jaune très pâle, se révèle sur des notes de fleurs blanches très fraîches et de citron. En bouche, il reflète la plus belle expression du chardonnay : grande pureté aromatique sur une trame serrée et minérale rehaussée par une acidité bien équilibrée. » [LA GAZETTE DU MIDI - Avril 2009](#)

Millésime 2005

« Au cœur du Mâconnais, au sud de la bourgogne, les deux villages de Viré et Clessé présentent un terroir tout à fait unique sur des coteaux orientés sud-est. Ils font parti des meilleurs vins blancs de cette région, combinant souplesse et minéralité. » [LE FIGARO - 6 Avril 2007](#)

Millésime 2004

« Ce vin est riche, bien équilibré, une acidité modérée donne de l'énergie à ses saveurs de miel et de pomme.» [WINE SPECTATOR - Octobre 2006](#)

« La vieille maison de Beaune fut l'une des premières à prendre pied dans cette toute nouvelle appellation, créée en 1998 dans le Mâconnais. Entièrement vouée au blanc, elle prospère sur un socle calcaire (la « veine blanche ») qui convient parfaitement au chardonnay, lequel donne ici des vins à forte personnalité. Avec ses reflets vert émeraude, celui-ci est frais et friand et apte à escorter les fromages de chèvre... » [LE FIGARO MAGAZINE - Avril 2006](#)

« Viré-Clessé mérite de faire des grandes appellations du Mâconnais. Il est enveloppé dans une robe jaune pâle avec des reflets verts. » [LE BIEN PUBLIC - Février 2006](#)