



GÉNÉRALITÉS

Les moines de Bèze y avaient bâti une chapelle en 1155. Pratiquement en ruines, les vigneronns décidèrent de la reconstruire en 1457. Elle fut rasée en 1830. Les anciens l'appelaient « grande chapelle » ou « haute chapelle ».

Cépage : Pinot Noir
Superficie totale : 5,40 hectares
Altitude : 260 m - Exposition : Est
Sol : Roches compactes, terres maigres

NOTRE PARCELLE

L'appellation Chapelle-Chambertin est située aux pieds du Chambertin-Clos de Bèze. Notre parcelle représente 0,52 hectares et fut plantée par moitié en 1973 et 1986.

NOTRE CHAPELLE-CHAMBERTIN

Les Grands Crus du Domaine sont élevés avec 80% de fûts de chêne neufs, dont les bois proviennent de l'Allier et du Nivernais. Nous privilégions des chauffes "douce" à "moyenne plus" afin d'obtenir une parfaite harmonie entre le vin et les tanins du bois.

Limpide et brillant, le Chapelle-Chambertin du Domaine a un nez boisé vanillé avec une fine touche florale. En bouche, il répond à l'élégance, à la finesse et à la noblesse grâce à son tanin maîtrisé et subtil. Sa finesse aromatique nous évoque les fruits, les épices et le bois. La pureté de son trait lui donne beaucoup de style. Son tanin est tendre et souple. Nous sommes toutefois rappelés à l'ordre par sa complexité et la vivacité minérale qui resserrent la finale.

Température de service : 16 à 18°

Harmonie gastronomique : Le Chapelle-Chambertin se marie très bien avec une gigole de chevreuil, un filet de biche aux cèpes ou une bécasse aux châtaignes.