

Beaune Clos Saint-Landry 2023

Premier Cru

Monopole



Date d'acquisition : 1791

C'est sur cette parcelle exceptionnelle que l'on a découvert les plus anciennes traces de cépages blancs à Beaune. Avant de porter l'appellation Clos Saint-Landry, ce vignoble de 1,98 ha était connu sous le nom de Tiélandry, en référence à un propriétaire terrien du nom de Landry. Il appartient ensuite à l'abbaye de Maizières, avant qu'Antoine Philippe Joseph Bouchard n'en fasse l'acquisition en totalité en 1791.

Profil de dégustation

Robe

Or très pâle aux reflets verts.

Nez

Déploie des arômes à la fois subtils et intenses. La délicatesse des fleurs blanches, de l'acacia et de l'aubépine se marie aux fruits à chair blanche et à la pêche. Avec le temps apparaissent des notes d'abricot et de fruits secs.

Bouche

Ample et généreuse, la bouche s'ouvre sur une attaque précise et pulpeuse. Elle enrobe le palais tout en conservant une grande fraîcheur. Les notes d'agrumes apportent éclat et vivacité. La salinité conférée par les marnes prolonge la dégustation sur une finale précise et désaltérante.



Chardonnay



7 à 10 ans ou plus

Potentiel de garde



12°C à 14°C

Température de service

Expertise

Vendanges : 9 septembre 2023

Le secret du Clos Saint-Landry réside dans la date de récolte. Cette parcelle, d'un seul tenant, atteint rapidement et précocement sa maturité. Sa pureté et son équilibre reposent sur une sélection particulièrement précise de la date des vendanges. Les raisins sont récoltés manuellement en caisses de 13 kg puis font l'objet d'un tri minutieux réalisé par nos équipes.

Vinification

Une première phase de vinification est réalisée en cuves inox afin de contrôler les températures. La fermentation se poursuit ensuite en fûts.

Durée d'élevage

20 mois. Fûts neufs : 30 %.

Aucun bâtonnage n'est pratiqué ; les fûts sont simplement roulés afin de remettre les lies en suspension et de nourrir naturellement le vin. Cette méthode permet de préserver un niveau naturel de CO2 garantissant fraîcheur et pureté. Après un premier soutirage, le vin poursuit son élevage pendant 6 à 8 mois en petits foudres de bois, au contact de ses lies fines, afin de révéler tout son potentiel.

Conservation

Les bouteilles sont conservées dans des conditions optimales au sein de caves souterraines jusqu'à leur mise en marché.



Notes du vigneron

Une fois qu'il est récolté à la bonne date, tout semble très clair sur ce vin. Il suffit de rester dans l'équilibre et la précision. Son expression, très identitaire reste le guide pour prendre les bonnes décisions au bon moment.

Beaune Clos Saint-Landry 2023

Premier Cru

Monopole



Parcelle

Même lors des millésimes les plus chauds, le Clos Saint-Landry demeure le fidèle interprète de son terroir. Récolté avec une acidité naturellement faible, il conserve néanmoins cette expression de précision et de pureté qui le caractérise, sans jamais être dominé par le caractère variétal du Chardonnay, y compris dans les millésimes les plus extrêmes.



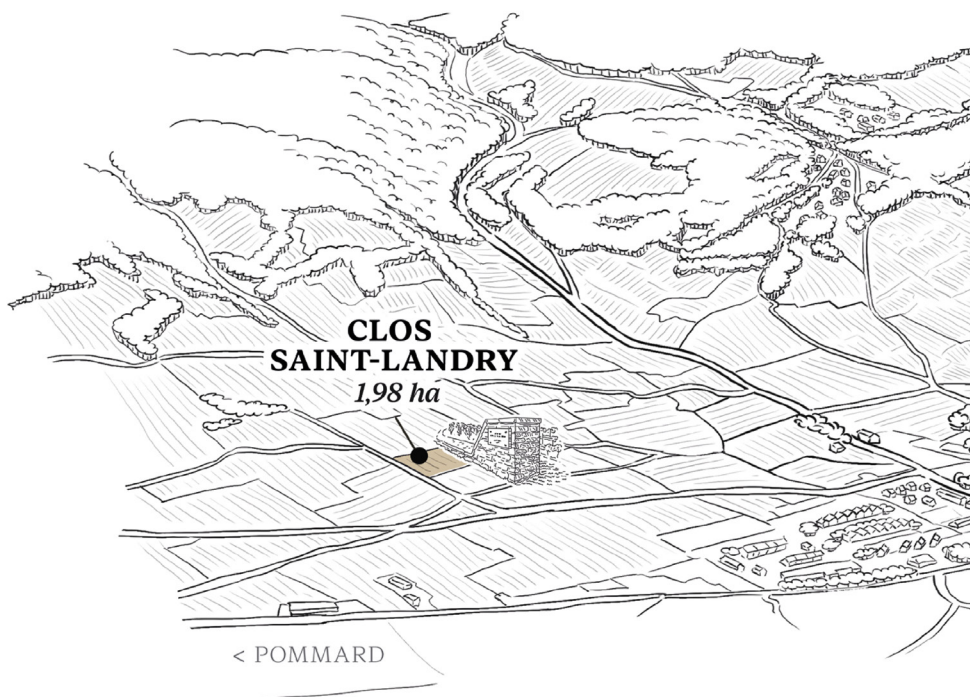
**Certification biologique
et conversion
biodynamique en cours**



Sud-Est
Exposition



1,98 ha / 1,98 ha
Surface



Sol

Sol argilo-calcaire en surface reposant sur un sous-sol de marnes jaunes. Les eaux de pluie ne pénètrent pas dans ces marnes imperméables mais sont retenues dans l'horizon argilo-calcaire, qui constitue une réserve hydrique naturelle assurant la fraîcheur nécessaire à la vigne.



**Argilo-calcaire
marneux**

240m alt.



Pente douce

Influence sur le vin

Ce terroir singulier puise son identité dans son sous-sol. Les marnes conservent la fraîcheur caractéristique des bas de coteau tout en apportant une subtile touche de salinité. On comprend aisément pourquoi cette parcelle unique, si différente des terroirs environnants majoritairement plantés en Pinot Noir, est demeurée dédiée au Chardonnay depuis si longtemps.

