

Beaune Clos de la Mousse 2023

Premier Cru

Monopole



Date d'acquisition : 1826

La plus ancienne trace du Clos de la Mousse remonte à 1220, date à laquelle le chanoine Edme de Saudon le lègue au Chapitre de Notre-Dame de Beaune. Ce beau vignoble a été fragmenté pendant la Révolution française. Au cours du XIXe siècle, la famille Bouchard réalise plusieurs acquisitions pour obtenir l'exclusivité de ce délicat vignoble classé.

Profil de dégustation

Robe

Profonde et brillante.

Nez

Révèle toute la signature de ce Monopole, exprimant avec puissance des arômes de fruits rouges à la fois gourmands et légèrement confiturés, frais mais parfaitement mûrs, accompagnés de subtiles notes toastées.

Bouche

L'attaque, charnue et délicate, séduit immédiatement. Les tanins sont présents tout en restant raffinés, témoignant de la grande maturité de cette parcelle. La finale complexe est toujours une révélation, marquée par le retour des arômes de fruits sauvages, une texture soyeuse et une salinité issue des marnes, qui apportent une sensation de fraîcheur, de précision et de caractère désaltérant très typique. Cette signature s'exprime avec constance à travers tous les millésimes.

Expertise

Vendanges : 5 & 7 septembre 2023

En raison de sa superficie, cette parcelle est divisée en plusieurs sous-parcelles, vinifiées et élevées séparément afin d'obtenir l'expression la plus juste et l'équilibre parfait de ce terroir. Les raisins sont récoltés manuellement en caisses de 13 kg puis font l'objet d'un tri minutieux réalisé par nos équipes.

Vinification

Vendanges entières : 30 %.
Macération à froid (12°C) est réalisée pendant quelques jours avant le début de la cuvaison. La cuvaison se poursuit ensuite pendant 10 à 15 jours, avec quelques pigeages en fin de fermentation. La macération s'achève par une phase d'infusion permettant de révéler toute la singularité aromatique de ce vignoble.

Durée d'élevage

20 mois. Fûts neufs : 35 %.

Conservation

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



Notes du vigneron

Un nez élégant, floral et expressif dévoilant des arômes de petits fruits rouges frais, de fraise confiturée, d'iris et de pivoine. Une bouche à l'attaque dense, pleine et verticale. La finale est longue, délicate et suave, offrant des notes d'épices douces. Un vin raffiné.



Pinot Noir



7 à 10 ans ou plus

Potentiel de garde



17°C à 18°C

Température de service

Beaune Clos de la Mousse 2023

Premier Cru

Monopole



Parcelle

Ce terroir est préservé par les murs qui l'entourent et lui confèrent son caractère de clos. Les générations précédentes ont judicieusement implanté les rangs de vigne selon un axe sud-nord, permettant à la bise dominante de circuler librement au sein du vignoble et de préserver la fraîcheur du fruit. Au zénith, les grappes demeurent protégées sous le feuillage, évitant ainsi tout phénomène d'échaudage.



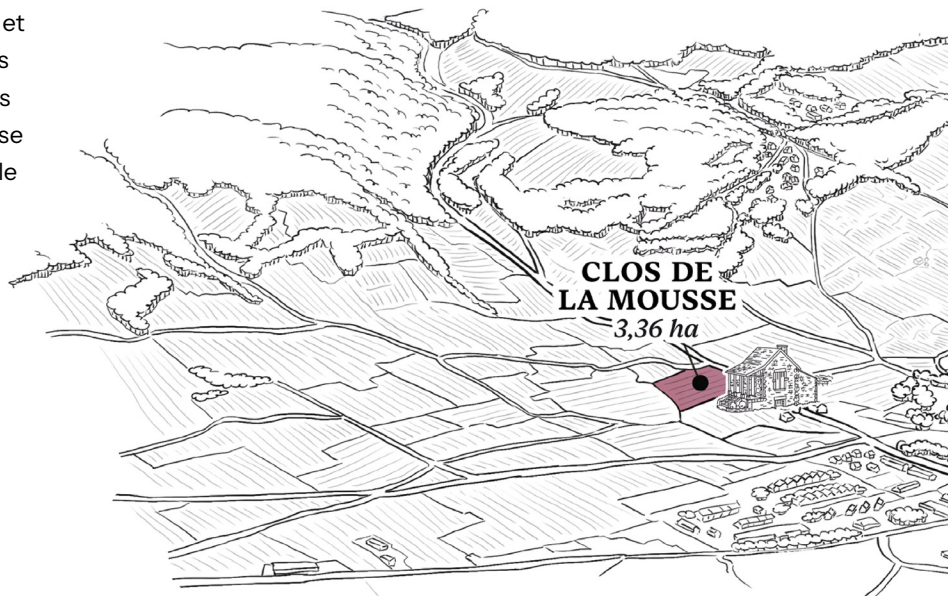
Certification biologique et conversion
biodynamique en cours



Sud-Est
Exposition



3,36 ha / 3,36 ha
Surface



Sol

Située au pied du Beaune Avaux, cette parcelle repose sur une pente très douce. Installée sur une arête d'argiles et de marnes très compactes, recouverte d'une couche de calcaire, elle bénéficie d'un équilibre remarquable.

Cette géologie explique la faible profondeur du sol : les marnes très denses retiennent efficacement l'eau et limitent tout risque de stress hydrique. Les travaux du sol favorisent l'exploration racinaire et permettent aux racines de s'implanter profondément dans ce sous-sol compact.



Argilo-calcaire,
sous-sol argileux

235m alt.



Pente très douce

Influence sur le vin

Les marnes du sous-sol ainsi que l'orientation sud-nord des vignes préservent la fraîcheur et confèrent au vin une expression fruitée particulièrement caractéristique de ce terroir. Il se distingue par une expression saline qui conduit à une finale intense, précise et très rafraîchissante.

