

Domaine Henri Rebourseau Chambertin "Clos de Bèze" Grand Cru rouge 2023 (caisse bois de 3 bouteilles)

Prix du produit :

1 575,00 €



caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): Henri Rebourseau
Millésime: 2023
Appellation: Chambertin Grand Cru
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Clos de Beze
Wine Advocate (Parker): 93-95/100
Cépage dominant: pinot noir
Alcool (%/vol.): 14

Description brève du produit :

Un Clos mythique du tout aussi mythique Chambertin, d'une délicatesse déjà affirmée en 2025 grâce à un millésime 2023 particulièrement équilibré. Cette unique caisse de trois est une pièce de collection à ne pas mettre dans la cave de n'importe qui :-)

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE HENRI REBOURSEAU + TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Henri Rebourseau Chambertin "Clos de Bèze" Grand Cru rouge 2023

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, jan. 2025) : **93-95/100**. *The 2023 Chambertin Clos de Bèze Grand Cru saw rigorous sorting by hand to remove any dehydrated or desiccated berries, and the resulting wine shows excellent promise, bursting with aromas of dark cherries and berries mingled with exotic spices, incense and petals. Full-bodied, ample and layered, it's plush and textural, with velvety tannins and an expansive finish.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

« Il mêle la grâce à la vigueur, il associe la fermeté à la force, à la finesse et à la délicatesse et toutes ces qualités contraires, conciliées entre elles et lui, composent l'admirable synthèse d'une générosité unique et d'une vertu complète. »

Superficie : 0,33 ha

Âge moyen des ceps : 51 ans

Rendement moyen : 21 h/ha

CLIMAT

Il s'agit du plus vieux clos Bourguignon , il tient son nom de l'abbaye de Bèze qui obtient ces terres en 630 grâce au duc de Bourgogne Amalgaire II. Son secret, selon le docteur Laval, réside dans l'ancienneté de la plantation qui remonte à quinze siècles pendant lesquels le sol expurgé de toutes plantes étrangères et sevré de tout amendement azoté, s'est enrichi des seuls détritiques de la vigne et a créé un terrain exceptionnel et parfaitement homogène.

LA PARCELLE

La parcelle du domaine est exposée magistralement au levant, sa pente prononcée est plus soutenue qu'en Chambertin. Climat solaire, sa terre est très marneuse dans la partie haute. En descendant de quelques mètres, son sol est brun calcaire. Cette parcelle est située à l'extrême sud de l'appellation exactement à mi-coteau. Elle est bien ventilée par le souffle du nord et surtout protégée des vents d'ouest porteurs de pluies.

CARACTERE

Elixir éternel de notre âme insatiable. Ardent de violette intense, scintillant de réglisse enivrante.