



Mazis-Chambertin, Charmes-Chambertin,
Chambertin, Griotte-Chambertin,
Chambertin-Clos de Bèze, Latricières-Chambertin,
Ruchottes-Chambertin, Chapelle-Chambertin,
Mazoyères-Chambertin



APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Appellations Grands Crus de la Côte de Nuits, en Côte-d'Or.

Les aires de production des appellations CHARMES-CHAMBERTIN et MAZOYÈRES-CHAMBERTIN sont les mêmes, mais c'est l'appellation CHARMES-CHAMBERTIN qui est habituellement revendiquée.

Commune de production : **Gevrey-Chambertin**.

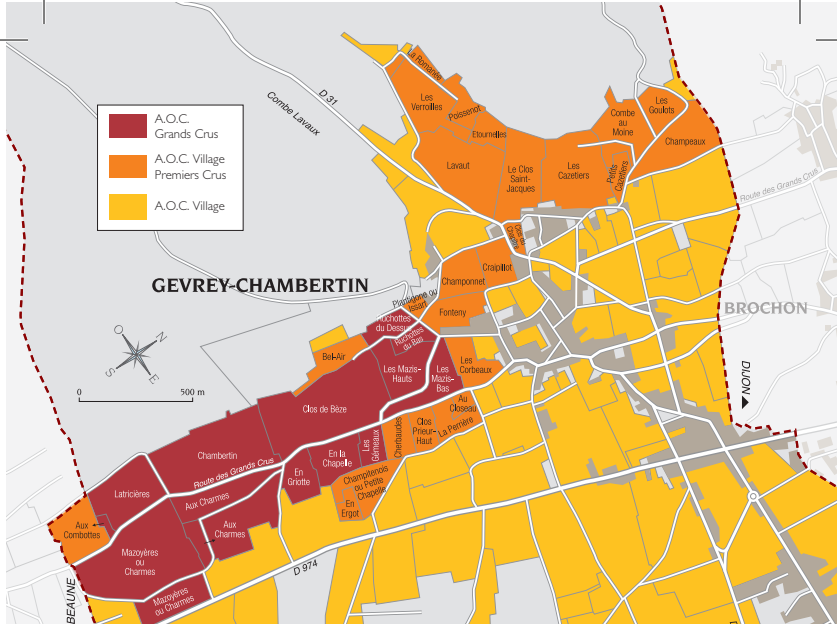
Sur l'étiquette, la dénomination GRAND CRU doit obligatoirement figurer immédiatement au-dessous du nom de chacune de ces appellations dans une taille de caractères identique.

CARACTÈRES DES VINS

Rouges, leur robe est vive, du rubis foncé jusqu'à la cerise noire. Leurs arômes suggèrent la framboise, le cassis, la groseille ainsi que le noyau, la réglisse, les épices. Également au rendez-vous, la rose, la violette, la mousse et le sous-bois. Au palais, puissance, opulence et élégance s'unissent pour composer un corps entier et complexe, plein de sève et d'une chair voluptueuse, destiné à 10 ans au moins de garde. Si ces Grands Crus somptueux ont l'esprit de famille, des nuances les distinguent cependant.

CONSEILS DU SOMMELIER

Rouges : symboles des grands vins de Pinot Noir, puissants, virils, complexes et intenses, les Grands Crus de Gevrey-Chambertin imposent des mets nobles et eux-mêmes complexes, pour que la confrontation reste équilibrée. Bien sûr, le gibier à poils sera le bienvenu, grillé ou, mieux encore, en sauce au vin. La puissance de ses tanins permettra ce choc de textures, sa complexité aromatique et surtout son opulence faisant la différence. L'agneau en sauce, le coq au vin bien sûr, les volailles laquées et la côte de bœuf lui trouveront aussi beaucoup d'intérêt, sans oublier les fromages à croûte lavée, bien cadrés par sa puissance et sa persistance aromatique.
Températures de service : 12 à 14 °C en vin assez jeune,
15 à 16 °C pour un vin plus mûr.



SITUATION

Face au levant, la grande côte, le long de la route des Grands Crus, va de Gevrey-Chambertin à Morey-Saint-Denis entre la combe de Lavaux et celle de Morey. Un écran en cinémascope à 240/280 mètres d'altitude, avec une exposition au levant. C'est, en Grands Crus, la partie la plus septentrionale de la Côte.

En Côte de Nuits, le Clos de Bèze est entré dans l'histoire en 640. Il restera la propriété de l'abbaye bourguignonne jusqu'en 1219 où il est cédé aux chanoines de Langres jusqu'en 1789. Le Chambertin partage avec le Clos de Bèze la couronne impériale : il est connu sous ce nom depuis le XIII^{ème} siècle. Des limites inchangées. Napoléon ne voudra rien boire d'autre. Les 7 Climats les plus proches (Charmes et Mazoyères se confondant en partie) ont une parenté évidente avec les figures tutélaires et reçoivent leur reconnaissance en Grands Crus (31 juillet 1937). Mais Chambertin succède à leur nom, tandis qu'en Clos de Bèze il précède.

TERROIRS

Ce long coteau repose sur la roche dure : quelques dizaines de centimètres de terre brune, issue de limons et éboulis graveleux sur la partie haute, calcaires à teneur argileuse variable sur le versant. Étages géologiques : le bathonien en partie supérieure puis les marnes et le calcaire à entroques du bajocien (jurassique). Les fossiles sont nombreux à fleur de terre, rappelant la mer il y a 150 millions d'années.

COULEUR(S) ET CÉPAGE(S)

Vins **rouges** exclusivement, cépage **Pinot Noir**.

PRODUCTION

Superficie en production* :

1 hectare (ha) = 10 000 m² = 24 ouvrées

CHAMBERTIN : 13,19 ha

CHAMBERTIN-CLOS DE BEZE : 14,53 ha

CHAPELLE-CHAMBERTIN : 5,48 ha

CHARMES-CHAMBERTIN : 27,54 ha

GRIOTTE-CHAMBERTIN : 2,64 ha

LATRICIÈRES-CHAMBERTIN : 6,80 ha

MAZIS-CHAMBERTIN : 8,65 ha

MAZOYÈRES-CHAMBERTIN : 3,02 ha

RUCHOTTES-CHAMBERTIN : 3,12 ha

Récolte moyenne annuelle** :

1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133 bouteilles

444 hl (59 052 bouteilles)

540 hl (71 820 bouteilles)

188 hl (25 004 bouteilles)

1 106 hl (147 098 bouteilles)

105 hl (13 965 bouteilles)

258 hl (34 314 bouteilles)

346 hl (46 018 bouteilles)

127 hl (16 891 bouteilles)

125 hl (16 625 bouteilles)

*en 2018 ** moyenne 5 ans 2014-2018