



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



## APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

**Appellations Grand Cru** 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.

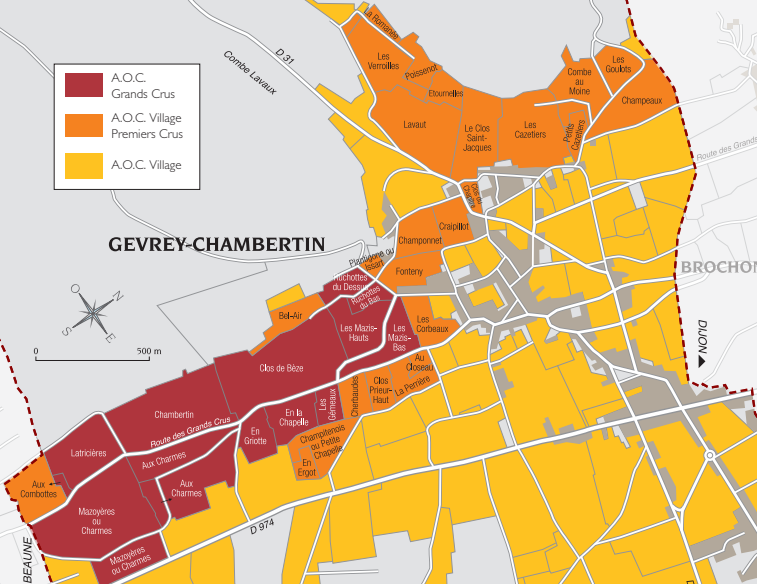
## CARACTÈRES DES VINS

**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<sup>ème</sup> 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 m<sup>2</sup> = 24 ouvrées

<b>CHAMBERTIN :</b>	<b>13,62 ha</b>
<b>CHAMBERTIN-CLOS DE BEZE :</b>	<b>14,67 ha</b>
<b>CHAPELLE-CHAMBERTIN :</b>	<b>5,48 ha</b>
<b>CHARMES-CHAMBERTIN :</b>	<b>28,43 ha</b>
<b>GRIOTTE-CHAMBERTIN :</b>	<b>2,65 ha</b>
<b>LATRICIÈRES-CHAMBERTIN :</b>	<b>7,31 ha</b>
<b>MAZIS-CHAMBERTIN :</b>	<b>8,27 ha</b>
<b>RUCHOTTES-CHAMBERTIN :</b>	<b>3,25 ha</b>
<b>MAZOYÈRES-CHAMBERTIN :</b>	<b>1,82 ha</b>

### Récolte moyenne annuelle\*\* :

1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133 bouteilles

<b>468 hl</b>	(62 244 bouteilles)
<b>506 hl</b>	(67 298 bouteilles)
<b>176 hl</b>	(23 408 bouteilles)
<b>1 076 hl</b>	(143 108 bouteilles)
<b>101 hl</b>	(13 433 bouteilles)
<b>259 hl</b>	(34 447 bouteilles)
<b>309 hl</b>	(41 097 bouteilles)
<b>112 hl</b>	(14 896 bouteilles)
<b>73 hl</b>	(9 709 bouteilles)