1676

Château de
La Chaize

BROUILLY

CLOS DE LA CHAIZE Monopole
2020



TERROIR

Au coeur de l'appellation Brouilly, sur la commune d'Odenas et du lieu-dit « La Chaize » Monopole, le clos de La Chaize est idéalement situé à l'arrière du Château, sur un terrain rectangulaire adossé au coteau, remarquablement exposé Est. Cette parcelle est composée de vignes de Gamay Noir, plantées sur un sol de granite porphyroïde, qui confère élégance et longueur aux vins.

Ceinturé d'un mur de pierres, le clos protège la vigne des animaux ravageurs et permet un microclimat favorable. Il facilite une bonne maturation des raisins notamment par rayonnement des murs, en restituant la chaleur du soleil. La conduite de la vigne est manuelle, avec un enherbement total, pour privilégier la vie microbienne et lutter contre l'érosion. L'entretien hivernal se fait par des brebis pour limiter le tassement de sol.

Créé en 1676, d'après le nombre d'or selon les plans de Jules Hardouin Mansart, le clos de La Chaize constitue aujourd'hui l'un des trois clos plantés de vignes inscrit à l'inventaire supplémentaire des Monuments Historiques, en témoignage à cette prouesse architecturale.

VINIFICATION

Le rendement des vendanges est maîtrisé, volontairement faible, afin de faciliter la juste maturation des raisins et la pérennité des vignes. Les raisins de cette cuvée ont été récoltés à la main le 5 septembre 2020 et transportés dans de petites caisses ajourées de 13kg de contenance, pour limiter l'écrasement des baies et ainsi l'oxydation prématurée des jus pendant le transport. Les raisins sont ramenés jusqu'au cuvage historique, et triés drastiquement pour ne garder que les plus belles baies.

Afin de conserver toute l'authenticité du terroir, le vin est vinifié (avec 20% de vendange entière) spécifiquement selon une méthode peu interventionniste et entièrement gravitaire, non filtré et non collé. Après un pressurage vertical permettant d'extraire le jus avec finesse, seule la première moitié de la presse est conservée pour obtenir des tanins nobles. Après 17 jours de macération en cuve béton, le vin a été élevé en foudre pendant 18 mois.

Château de La Chaize, 500 route de La Chaize - 69460 Odenas - France - Tel : +33 4 74 03 41 05

1676

Château de
La Chaize

ANALYSE DU VIN

Ingrédients : Raisins et sulfites
Calories : 96 kcal/12cl
Taux d'alcool : 14%
Acidité totale : 4,67 g/L
SO2 total : 53 mg/L
Sucre résiduel : <1,3 g/L

DÉGUSTATION

Commentée par Olivier Poussier

Robe : Une belle robe rubis profonde

Nez : Le nez se livre sur une palette de fruits noirs tels que la cerise noire et la mûre. Le nez est juteux, défini par une très belle maturité de vendange. La complexité est apportée par les épices, le poivre et les notes balsamiques de l'élevage. Le boisé est juste ; il souligne avec beaucoup de finesse la définition des arômes.

Bouche : La bouche est ample avec un cœur de bouche charnue qui possède de la chair et de la consistance. C'est un vin doté d'une jolie concentration avec un support tannique de qualité qui tend la bouche. Le fruit reste juteux et désaltère cette noble matière. C'est un vin de garde par excellence qui évoluera positivement sur une dizaine d'années.

Température de service : 15°C

RÉCOMPENSES

98/100

James Suckling : « Une énorme concentration d'arômes de cerises acides, de cassis et de baies des bois qui se marie à une structure tannique savamment élaborée, détaillée et fascinante. Finale incroyablement longue, compacte et énergique qui vous laisse sans voix. »

97/100

Stuart Pigott : « De loin le meilleur Brouilly que j'aie jamais goûté ! Les arômes de fruits rouges et noirs en large spectre sont d'une incroyable fraîcheur pour ce millésime chaud et sec. À la fois concentré, fin et vibrant, c'est un vin extrêmement sensuel. Et si vous buvez du vin rouge sans que cela vous fasse d'effet, vous devriez peut-être consulter un thérapeute… Haha. Finale dense, envoûtante, d'une texture à la fois profonde et merveilleusement suave, avec une épice persistante. »

Château de La Chaize, 500 route de La Chaize - 69460 Odenas - France - Tel : +33 4 74 03 41 05

1676

Château de
La Chaize

Château de La Chaize, 500 route de La Chaize - 69460 Odenas - France - Tel : +33 4 74 03 41 05