1676

Château de
La Chaize

CÔTE DE BROUILLY

Lieu-dit "BRULHIÉ"

2023

TERROIR

Cette cuvée est issue de 2 ha de vignes d'une petite parcelle escarpée, adossée sur le flanc sud du Mont Brouilly. Ces vignes, âgées en moyenne de 70 ans, se trouvent à une altitude comprise entre 400 et 425 mètres d'altitude, orientées plein sud avec une pente moyenne de 28%. Le sol est constitué de Diorite de Brouilly (andésite) appelée aussi «pierre bleue».

VINIFICATION

Vinification parcellaire (100% Gamay Noir) / 100% égrappés / Macération : 14 jours de macération en cuve béton. Remontages et délestage. Aucun pigeage. Sulfitage après FML et à la mise / Elevage : 14 mois en foudre

ANALYSE DU VIN

Ingrédients : Raisins, Sulfites, Agent stabilisateur (gomme arabique),Régulateurs d'acidité (acide tartrique et bicarbonate de potassium), Embouteillé sous atmosphère protectrice

Valeurs nutritionnelles : 80 Kcal/100mL

Calories : 93 kcal/12cl

Taux d'alcool : 13,5 %

Acidité totale : 4,11 g/L

SO2 total : 74 mg/L

Sucre résiduel : 0,5 g/L

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

1676
Château de
La Chaize

DÉGUSTATION

Commenté par Olivier Poussier en Janvier 2025

Robe : Une belle robe rubis intense

Nez : Une belle définition du fruit avec cette fraîcheur graphite et mine de crayon qui signe la dimension terroir. le fruit est mur mais il est dompté par le sol. Cette noble retenue nous emmène vers un vin plus épuré, moins démonstratif au niveau du fruit mais bien plus profond.

Bouche : L'élevage est délicat. Le vin en bouche possède une belle envergure, la bouche est vibrante et assise sur une trame étirée, les tanins sont fins et on retrouve de beaux amers minéraux. C'est un jus plus longiligne qu'épais, où la race terroir des pierres bleues est là.

Température de service : 15°C

RÉCOMPENSES

95/100

James Suckling : « Très puissant et très frais, ce vin possède une belle énergie, tout en offrant de la matière et une maturité contenue qui s'harmonisent parfaitement sur une bouche mi-corsée à pleine. Encore très jeune, mais doté d'un noyau tannique à grain fin qui soutient une finale longue et structurée. »