1676
Château de
La Chaize

FLEURIE

CLOS DE LA CHAPELLE DES BOIS
2020

TERROIR

Située sur la commune de Fleurie, entre 290 et 300 mètres d'altitude, cette parcelle repose sur des arènes granitiques, typiques du cru. Son exposition sud/sud-ouest assure une belle maturité des raisins. Le sol, léger et bien drainé, composé majoritairement de sable grossier, est riche en éléments essentiels.
La pente modérée permet un entretien mécanique assuré par des enjambeurs électriques, garantissant une gestion précise des sols et de la vigne.
La parcelle est plantée exclusivement en Gamay noir à jus blanc, cépage emblématique des crus du Beaujolais.



VINIFICATION

Le rendement des vendanges est maîtrisé, volontairement faible, pour favoriser la maturation optimale des baies et préserver la longévité des vignes.
Cette année-là, cette parcelle a été récoltée parmi les premières, les 26 et 28 août 2020, pour conserver un maximum de fraîcheur, puis les raisins ont été 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 à Odenas (à 17km), et triés drastiquement pour ne garder que les plus belles baies.
Le vin a été vinifié avec 50% de grappes entières, afin d'apporter de la matière et de la structure à ce vin de Fleurie, habituellement plus léger sur cette appellation. Afin de préserver toute l'authenticité du terroir, cette cuvée est vinifiée selon une méthode peu interventionniste et entièrement gravitaire, non filtré et non collé.
14 jours après la récolte et un pressurage vertical, seule la première moitié de presse est conservée pour obtenir des tanins nobles. Le vin a ensuite 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

Valeurs nutritionnelles : 77 Kcal/100mL
Calories : 89 kcal/12cl
Taux d'alcool : 13,29
Acidité totale : 3,71 g/L
SO2 total : 60 mg/L

DÉGUSTATION

Robe : Une robe rubis foncée aux reflets légèrement orangés qui signent un début d'évolution.

Nez : Le nez est ouvert sur des nuances de fruits rouges macérés, accompagnées de notes guignolées et épicées ainsi que des notes fumées qui amènent de la complexité. Le nez est épanoui avec une pointe de sous-bois qui finalise les arômes.

Bouche : La bouche possède la chair et le volume de bouche du millésime, une belle rondeur complétée d'une trame tannique subtile et veloutée. La pointe de chaleur alcool symbolise bien la richesse du millésime.

Température de service : 15°C

RÉCOMPENSES

95/100

Stuart Pigott : « Cette expression dense mais raffinée du millésime 2020 commence seulement à s'ouvrir pleinement. De charmants arômes de prune fraîche et de fleurs estivales. Malgré sa richesse et sa puissance, il dévoile une texture soyeuse particulièrement surprenante. Une finale extrêmement longue et raffinée. »

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