



1676

Château de La Chaize

CHÂTEAU DE LA CHAIZE

BROUILLY A.O.C. CLOS DE LA CHAIZE MONOPOLE



DESCRIZIONE GENERALE

Situato nella comune di Odenas, nella località denominata "La Chaize" Monopole, il Clos de La Chaize gode di una posizione ideale, dietro il Château, su un appezzamento rettangolare che si estende ai piedi della collina, con una notevole esposizione a Est. Questo terreno ospita viti di Gamay Noir, piantate su un suolo granitico porfirico, che conferisce eleganza e lunghezza ai vini. Circondato da un muro di pietra, il Clos protegge le viti dai parassiti e crea un microclima favorevole, facilitando una buona maturazione delle uve grazie alla capacità del muro di assorbire e rilasciare il calore solare. La gestione del vigneto è manuale, con inerbimento totale per favorire la vita microbica e combattere l'erosione. La manutenzione invernale è affidata alle pecore, per limitare la compattazione del suolo. Creato nel 1676 secondo la proporzione aurea, seguendo i piani di Jules Harouin Mansart, il Clos de La Chaize è oggi uno dei quattro clos vitati iscritti nell'inventario supplementare dei Monumenti Storici, un omaggio a questa impresa architettonica..

VITIGNO

100% Gamay Noir.

VINIFICAZIONE

La resa del raccolto è controllata e volutamente bassa, per facilitare la corretta maturazione delle uve e garantire la sostenibilità delle viti. Le uve di questa annata sono state raccolte a mano il 5 settembre 2020 e trasportate in piccole cassette forate da 13 kg per limitare lo schiacciamento degli acini ed evitare l'ossidazione prematura dei succhi durante il trasporto. Le uve vengono portate nella storica sala delle vasche e sottoposte a una selezione rigorosa, trattenendo solo gli acini migliori. Per preservare tutta l'autenticità del terroir, il vino è vinificato (con il 20% di grappoli interi) con un metodo a bassa interferenza e completamente basato sulla gravità, senza filtrazione né chiarifica. Dopo una pressatura verticale per estrarre il succo con finezza, viene conservata solo la prima metà della pressatura per ottenere tannini nobili. Dopo 17 giorni di macerazione in vasche di cemento, il vino è stato affinato in botti grandi per 18 mesi.

VISTA

Un bellissimo colore rubino profondo.

OLFATTO

Una paletta di frutti neri come ciliegia nera e mora, con un'ottima maturità del raccolto. La complessità è arricchita da spezie, pepe e note balsamiche dovute all'affinamento. Il legno è dosato alla perfezione, sottolineando con grande finezza la definizione degli aromi.

GUSTO

Ampio, con un cuore carnoso e consistente. Un vino di grande concentrazione, con tannini di qualità che danno struttura al sorso. Il frutto resta succoso e rinfresca la nobiltà della materia. È un vino perfetto per l'invecchiamento, che evolverà positivamente nei prossimi dieci anni.