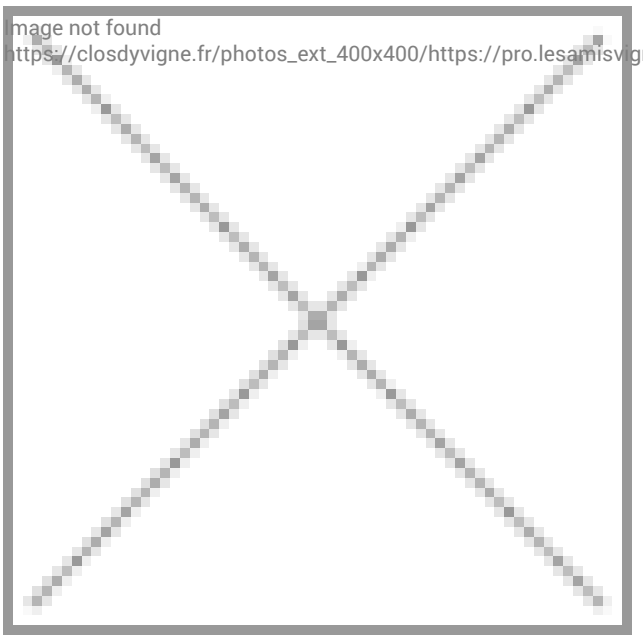
# BOUZERON CLOS DE LA FORTUNE MONOPOLE 2024 BLANC

MAISON CHANZY




Vignobles de France Régions viticoles Bourgogne

Installé de chaque côté d très ancienne vallée, le vignoble de Bouzeron est, pour partie, exposé à l ce qui enchante le cépage Aligoté.

Parmi les Climats les plus réputés on trouve le « Clos de la Fortune ». Le nom de ce Climat est à prendre à la lettre ! Il vient du latin FORTUNA « heureuse fortune, bonheur, chance ». Le mur que l peut voir au de ce Climat est sans doute le reste d mur de l'enceinte fortifiée de ce site.

- 100% Aligoté

## Accords mets et vins

On le sert à l'apéritif avec de bonnes gougères ou avec les entrées : les huîtres, jambon persillé, escargot de Bourgogne... et même des viandes blanches. Un peu plus âgé, sur des poissons ou des crustacés.

## Détails

**Domaine :** Maison Chanzy
**Couleur :** Blanc
**Millesime :** 2024
**Degrès :** 12 %
**Viticulture :** Raisonnée
**Contenance :** 0,75 L
**Cépages :** Aligoté
**Région :** Bourgogne
**Packaging :** carton de 6
**Appellation :** AOP Bouzeron

## Caractéristiques

**Terroir :** Les sols de Bouzeron se sont formés durant l'Oxfordien, à l'époque du jurassique supérieur : -163 à -157 millions d'années (époque des premiers oiseaux et des grands dinosaures), roches sédimentaires calcaires, intercalées de bancs de marnes (terre plus grise). On y trouve des fossiles et des chailles (silice emprisonnée dans le calcaire). La parcelle
**Cépage :** 100% Aligoté
**Vendange :** Vendanges manuelles
**Viticulture :** Dans les vignes de Chanzy, les méthodes culturales sont conduites de façon raisonnées et adaptées à la climatologie et aux spécificités des parcelles. Les traitements ne sont réalisés que lorsqu'ils sont nécessaires : - Les désherbants ont été bannis - Engrais naturels - L'ébourgeonnage est réalisé sur la majorité des vignes - Le labour est généralisé sur l'ensemble de notre vignoble - Une partie de nos vignes est enherbée avec du trèfle, afin de nourrir le sol naturellement sans concurrencer la vigne Depuis 2019, nous signons la Charte Régionale « engager nos terroirs dans nos territoires » dans une démarche globale de réduction de l'utilisation des produits phytosanitaires et de bien-vivre ensemble.
**Vinification :** Pressurage lent et doux. Fermentation à température maîtrisée entre 18°C et 20°C pour respecter les arômes délicats de l'Aligoté.
**Elevage :** En cuve inox sur lies, en fût de 700 L et 20 % en foudre. Mise en bouteille courant de l'été pour préserver fraîcheur et vivacité typique du cépage.

## Dégustation

**Robe :** Jaune pâle, légèrement dorée
**Nez :** Eventail de délicieux arômes de fruits à chair blanche, de fleurs blanches, de pêche et de citron
**Bouche :** Toujours remarquable fraîcheur, avec des notes iodées et salines, sans oublier une acidité fruitée. Il est souple, consistant, avec une texture ciselée par une vivacité alerte, on le déguste à toutes les étapes de sa vie.
**Finale :** Très jolie longueur, soutenue par l'acidité et le fruit croquant
**Garde :** Il développe une grande complexité en prenant de l'âge et se révèle grand vin de gastronome. 3 à 5 ans de garde
**Température de service :** 12°C

## HISTOIRE DU DOMAINE

Le Domaine Chanzy, crée en 1974 par Daniel Chanzy, puise ses origines au coeur de XVIème siècle à Bouzeron. Témoin de cette époque, la cave voûtée présente sur le domaine, vestige architectural datant de la Renaissance. Ce magnique chai est encore le lieu aujourd'hui où se déroulent les fermentations et élevages de l'ensemble des vins. Chanzy est propriétaire de 80 hectares de vignes réparties en Côte Chalonnaise, Côte de Beaune et Côte de Nuits sur 8 villages avec une majorité en Côte Chalonnaise et une présence historique à Bouzeron. Propriétaire de 5 Clos dont 2 Monopoles, et d'une grande diversité de Premiers Crus, Chanzy produit chaque Climat dans le plus grand respect de la tradition bourguignonne. Le domaine détient l'unique monopole de l'appellation Bouzeron, qui est la plus petite appellation village de Bourgogne : le Clos de la Fortune, un joyau de l'AOC (2,76 hectares).

