

Lieu-dit "BRÛLHIER" CÔTE DE BROUILLY



2018

100% Gamay Noir

Cuvée parcellaire



Millésime 2018 - Précocité et maturité

Le mois de février 2018 a été marqué par des épisodes neigeux en plaine et une vague de froid entre le 25 et le 28 février après un mois de janvier exceptionnellement doux et humide.

Après les fortes gelées du 1er mars, les conditions hivernales se sont maintenues entre le 17 et le 23, faisant même tomber des records de froid diurnes pour une seconde quinzaine de mars. Nous avons également connu un record de précipitations en mars avec donc un très faible ensoleillement.

La douceur a en revanche dominé le mois d'avril avec un épisode de chaleur exceptionnelle du 18 au 22. Les 20 et 21 avril ont été les journées les plus chaudes à l'échelle de la France avec une température maximale moyenne de 27 °C le 21. Avril 2018 se classe ainsi au 3ème rang des mois d'avril les plus chauds depuis 1900, derrière avril 2007 (anomalie de +3,6 °C) et avril 2011 (anomalie de +3,3 °C).

Cette chaleur ne masque pas la constante de ce début d'année : la pluie, qui tombe régulièrement et abondamment depuis déjà quelques mois. 2018 fait partie des millésimes préférés du mildiou avec une forte poussée un peu partout dans le vignoble mettant à rude épreuve notre première année de test en viticulture Biologique.

Fort heureusement la chaleur reprend ses droits durant l'été. Juillet 2018 est le 4ème mois de juillet le plus chaud depuis 1959, après celui de 2006, 1983 et 2015.

La première décade du mois d'août est caniculaire avec des températures moyennes supérieures de 5,1°C par rapport aux normales. La fin du mois sera moins étouffante même si toujours au-dessus des normales saisonnières. Août 2018 est le 3ème mois d'août le plus chaud depuis 1959 loin derrière celui de 2003 et juste derrière août 1991.

Août a de nouveau fait le moût avec une pluviométrie en retrait et un ensoleillement exceptionnel.

Cet été particulièrement sec a largement compensé les excès orageux du printemps nous permettant de ramasser des baies parfaitement saines et mûres dès le 3 septembre.

Ainsi 2018 se place dans la lignée des 2009, 2011, 2015 et 2017, millésimes plutôt solaires, de grande gourmandise, d'équilibre et de garde.

Cuvée

Cuvée parcellaire, issue de l'un de nos 4 lieux-dits cadastraux situés en appellation Côte de Brouilly.

Géologie

Le lieu-dit cadastral Côte de Brouilly, dit « Brûlhier » est adossé au flanc sud du Mont Brouilly.

Son sol est constitué de diorite, appelée « pierre bleue », à faible profondeur. Ses vignes se trouvent à une altitude comprise entre 400 et 425 mètres d'altitude, orientées plein sud avec une pente moyenne de 28%.

Âge des vignes

De 50 à 115 ans

Notes

Wine advocate - 92/100

J. Suckling - 92/100

Wine Enthusiast - 92/100

Vendanges

Manuelles en caisse de 13kg
Rendement : 35,8hl/ha

Vinification

Vinification : parcellaire, vendange entière 10% et éraflée 90%, remontages et pigeage
Type de levures : indigènes
Durée de cuvaison : 14 jours

Élevage

100% en foudre

Analyse du vin

Degré : 14,91 %
Acidité totale : 4,04 g/l H2SO4
pH : 3,46
SO2 total : 65 mg/l
Sucres résiduels : 0,4 g/l

Dégustation

Robe : Violine sombre et intense.

Nez : Fruits noirs, griottes, épices. Intensité minérale, graphite.

Bouche : Attaque franche et ample. Explosion de fruits noirs finement épicés. Aromatique puissante, complexité et longueur. Vin de grande garde.

Température de service : 15°C



Château de
La Chaize

LES DEUX AMIS CÔTE DE BROUILLY



2018

100% Gamay Noir
Cuvée d'assemblage
Vinification parcellaire



Millésime 2018 - Précocité et maturité

Le mois de février 2018 a été marqué par des épisodes neigeux en plaine et une vague de froid entre le 25 et le 28 février après un mois de janvier exceptionnellement doux et humide.

Après les fortes gelées du 1er mars, les conditions hivernales se sont maintenues entre le 17 et le 23, faisant même tomber des records de froid diurnes pour une seconde quinzaine de mars. Nous avons également connu un record de précipitations en mars avec donc un très faible ensoleillement.

La douceur a en revanche dominé le mois d'avril avec un épisode de chaleur exceptionnelle du 18 au 22. Les 20 et 21 avril ont été les journées les plus chaudes à l'échelle de la France avec une température maximale moyenne de 27 °C le 21. Avril 2018 se classe ainsi au 3ème rang des mois d'avril les plus chauds depuis 1900, derrière avril 2007 (anomalie de +3,6 °C) et avril 2011 (anomalie de +3,3 °C).

Cette chaleur ne masque pas la constante de ce début d'année : la pluie, qui tombe régulièrement et abondamment depuis déjà quelques mois. 2018 fait partie des millésimes préférés du mildiou avec une forte poussée un peu partout dans le vignoble mettant à rude épreuve notre première année de test en viticulture Biologique.

Fort heureusement la chaleur reprend ses droits durant l'été. Juillet 2018 est le 4ème mois de juillet le plus chaud depuis 1959, après celui de 2006, 1983 et 2015.

La première décade du mois d'août est caniculaire avec des températures moyennes supérieures de 5,1°C par rapport aux normales. La fin du mois sera moins étouffante même si toujours au-dessus des normales saisonnières. Août 2018 est le 3ème mois d'août le plus chaud depuis 1959 loin derrière celui de 2003 et juste derrière août 1991.

Août a de nouveau fait le moût avec une pluviométrie en retrait et un ensoleillement exceptionnel.

Cet été particulièrement sec a largement compensé les excès orageux du printemps nous permettant de ramasser des baies parfaitement saines et mûres dès le 3 septembre.

Ainsi 2018 se place dans la lignée des 2009, 2011, 2015 et 2017, millésimes plutôt solaires, de grande gourmandise, d'équilibre et de garde.

Cuvée

Les Deux Amis, cuvée inspirée de la Fable de Jean de La Fontaine du même nom, est née de l'assemblage de plusieurs de nos lieux dits cadastraux sur l'appellation Côte de Brouilly.

Géologie

Granite & pierres bleues

Âge des vignes

50 ans en moyenne

Vendanges

Manuelles en caisse de 13kg
Rendement : 38hl/ha

Vinification

Vinification : parcellaire, vendange entière 50% et éraflée 50%, remontages sans pigeage
Type de levures : indigènes
Durée de cuvaion : 14 jours

Élevage

100% en foudre

Dégustation

Robe : Rubis sombre et intense.

Nez : Fruits noirs bien mûrs, épices.

Bouche : Attaque gourmande et dense. Ampleur aromatique sur les fruits noirs. Tanins enveloppants et chaleureux sans astringence.
Grande gourmandise et maturité



POUILLY-FUISSÉ

2019

100% Chardonnay

Cuvée d'assemblage



Millésime 2019 - Retour aux sources

2019 démarre par un hiver froid jusqu'au 14 février, avant le retour d'une douceur significative qui se maintient jusqu'au débourrement mi-mars.

La chaleur s'installe progressivement entre les 3 et 22 avril avec un pic à 25°C.

Un gel printanier nous surprend à la fin du mois, heureusement sans gravité pour La Chaize.

La première quinzaine de mai, fraîche et pluvieuse, implique un ralentissement du cycle végétatif.

Pourtant, les records de température, allant de 30 à 32°C les 1er et 2 juin, accélèrent la floraison. Le retour salvateur de la pluie et de la fraîcheur pour la Pentecôte permet aux sols de reconstituer leurs réserves hydriques.

La chaleur estivale fait son retour lundi 17 juin et un épisode de canicule démarre lundi 24 juin avec des températures oscillant entre 35 et 40°C jusqu'au 1er juillet. Ces conditions chaudes et sèches permettent une pression exceptionnellement faible des maladies cryptogamiques.

Malgré un fort ralentissement de la véraison début août dû à une météo très humide, la deuxième quinzaine du mois est très favorable à l'achèvement d'une belle maturité. Nous restons cependant vigilants quant à de potentiels foyers de botrytis.

La fraîcheur automnale arrive enfin à partir du 3 septembre avec des températures nocturnes et matinales proches des 10°C. Les vendanges démarrent dans cette belle fraîcheur le 9 septembre, sous un ciel bleu azur et un grand soleil, conditions parfaites pour une récolte saine.

Alors que nous attendions un « millésime en 9 » plutôt solaire - tels 1949, 1959, 1969, 1989 ou 2009 -, 2019 est le 8ème millésime le plus tardif de ces 28 dernières années après par exemple 2013, 2016, 2008 et 2010. Il est également l'un des plus faibles en quantité du fait de petites grappes et d'un tri drastique. Les raisins vendangés à bonne maturité phénolique nous offrent une belle richesse en sucres, équilibrée par l'acidité naturelle connue du cépage emblématique de notre région. Le potentiel d'extraction des polyphénols est cependant plus faible que les deux millésimes précédents, nos vins auront donc une robe moins profonde et intense mais aussi un profil organoleptique plus frais et plus souple en bouche. Après des années 2017 et 2018 plutôt solaires, **2019 marque le retour d'un millésime typiquement Beaujolais mettant en avant la fraîcheur et le croquant du Gamay Noir !**

Cuvée

"Pouilly-Fuissé" est une cuvée d'assemblage 100% Chardonnay vinifiée et élevée au Château de La Chaize.

Géologie

Argilo-calcaire

Âge des vignes

50 ans en moyenne

Vendanges

Manuelles
Rendement : 45hl/ha

Vinification

- Traditionnelle (17°C)
- Pas de fermentation malolactique

Élevage

50% en cuve inox thermorégulée
50% en foudre

Dégustation

Robe : Or vert brillant

Nez : Intense sur les agrumes et l'iode, belle expression florale sous-jacente

Bouche : Pleine d'équilibre entre ampleur et minéralité, fruits jaunes et épices.

Température de service : 11°C



Château de
La Chaize