

RULLY EN ROSEY 2024 ROUGE

MAISON CHANZY



Vignobles de France Régions viticoles Bourgogne

Cette parcelle dans son ensemble, s'appelle Rosey. Il n'y avait pas de même au XVIII^e siècle, où apparaît, dans le coin sud, près de Plantenay, le nom d'une petite parcelle « Sept Ranches ». Ranche est une des formes sous lesquelles peut se présenter, dans la toponymie en Bourgogne, le mot Roncée du latin RUMEX « petite oseille, espèce de dard » les autres étant Ronche, Ronde et Ronze.

- 100% Pinot Noir

Accords mets et vins

On préfère lui associer une volaille rôtie ou en sauce, des abats, comme le foie, mais aussi les risottos et pâtes à la viande et à la volaille arrondiront eux aussi de leur onctuosité, les tanins un peu fermes des Rully jeunes.

Détails

Viticulture : Raisonnée
Région : Bourgogne
Packaging : carton de 6
Domaine : Maison Chanzy
Couleur : Rouge
Appellation : AOP Rully
Cépages : Pinot noir
Millesime : 2024
Degrès : 13 %
Contenance : 0,75 L

Caractéristiques

Terroir : Terre brune à texture peu argileuse avec une exposition Sud Est
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 : Macération pré-fermentaire à froid pendant 10 jours, remontages et pigeages avec contrôle de la température pendant toute la durée de la fermentation.
Elevage : En foudre et en fûts de 450 L durant 10 mois puis 5 mois d'affinage en masse en cuve inox.

Dégustation

Robe : Rubis cerise avec une belle brillance

Nez : Son bouquet est composé de fruits noirs (cassis, mûre) et rouges (bigarreau), avec une légère note de réglisse.

Bouche : Au palais les tanins respectent le fruit et le relief de sa structure. Le léger resserrement de l'arrière-bouche est un bon signe de persistance et de retour d'arômes. Ce beau vin surprend par sa structure solide et pourtant si fruitée.

Finale : Légère et tendue

Garde : 2 à 3 ans

Température de service : 15°C

HISTOIRE DU DOMAINE

Le Domaine Chanzy, créé en 1974 par Daniel Chanzy, puise ses origines au cœur de XVI^{ème} siècle à Bouzeron. Témoin de cette époque, la cave voûtée présente sur le domaine, vestige architectural datant de la Renaissance. Ce magnifique 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).

