

# BOUZERON "LA FORTUNE" HOMMAGE À JOSEPH SORDET

MAISON CHANZY



Vignobles de France Régions viticoles Bourgogne

Cuvée Prestige issue de nos plus vieilles vignes d'Aligoté; plantées sur le climat "La Fortune" à Bouzeron il y a plus de 75 ans par notre fondateur Joseph Sordet. C'est un morceau de notre histoire que vous mettrez dans votre cave

## Accords mets et vins

Apéritif, gougères, jambon persillé. Poissons de mer. Fromages de chèvre

## Détails

**Millesime** : 2021  
**Degrès** : 12,5 %  
**Viticulture** : Raisonnée  
**Contenance** : 1,50 L  
**Cépages** : Aligoté  
**Région** : Bourgogne  
**Packaging** : carton de 6  
**Domaine** : Maison Chanzy  
**Couleur** : Blanc  
**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.

## Dégustation

**Robe** : Claire et brillante  
**Nez** : Citron et fleur blanche  
**Bouche** : Arôme de Tilleul et notes boisée  
**Finale** : Poivre et doux amers  
**Garde** : 5 ans  
**Température de service** : 13°C

## HISTOIRE DU DOMAINE

Le Domaine Chanzy, créé en 1974 par Daniel Chanzy, puise ses origines au cœur de XVI<sup>ème</sup> 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).

