

LE GUIDE HACHETTE DES VINS



Le guide d'achat de référence
10 000 nouveaux vins retenus
parmi 40 000 vins dégustés à
l'aveugle - Notes et commentaires de
dégustation - Bonnes affaires et coups
de cœur - Les producteurs à découvrir

www.hachette-vins.com

OFFRE PRIVILEGE
Abonnés à L'Esprit du Vin, L'Esprit du Vin
et L'Esprit du Vin, L'Esprit du Vin
et L'Esprit du Vin, L'Esprit du Vin

MAISON CHANZY

Implanté à Bouzeron, ce domaine de 32 ha (en Côte chalonaise, avec aussi un pied en Côte de Beaune et en Côte de Nuits) est exploité depuis 2013 par Jean-Baptiste Jessiaume, son régisseur et maître de chai, issu d'une lignée vigneronne de Santenay. Anthony Colas est l'œnologue.

MAISON CHANZY 2013

Clos de Vougeot Grand cru +de 100 €

Le nez évoque une corbeille de fruits rouges, agrémenté d'un boisé discret. En bouche, on découvre un clos-de-vougeot qui campe sur une trame fraîche, un peu vive même au goût de certains jurés, mais qui offre un bon mariage bois-fruit, des tanins vigoureux et de la longueur. Bâti pour une longue garde.

2020-2027, fromage de Cîteaux

MAISON CHANZY Gravières 2013

Santenay 1^{er} cru 20 à 30 €

Le jeune directeur de cette maison a pu proposer les Gravières de son enfance grâce à des achats de raisin. Un cru réputé, issu ici de vieilles vignes, élevé dix mois en fût puis cinq en cuve. Ce 2013 grenat mêle au nez fruites rouges mûrs et des notes d'élevage (tabac et grillé). Dans le même registre, assez complexe, la bouche est équilibrée, étayée par des tanins vifs qui commencent à se fondre.

2017-2020 bœuf braisé

MAISON CHANZY Clos du Roy 2013

Mercrey 1^{er} cru 20 à 30 €

Les ceps de pinot noir à l'origine de ce vin sont implantés sur un sol argilo-calcaire. Récoltés manuellement début octobre, leurs fruits ont ensuite été élevés dix-huit mois en fût. Dans le verre, un vin d'un beau rubis étincelant, au nez franc de cerises, de myrtille et de cassis. En bouche, il se montre à la fois tonique et charnu, fruité et bien structuré.

2016-2020, entrecôte marchand de vin

MAISON CHANZY Clos de la Fortune Monopole 2013

Bouzeron 11 à 15 €

Des ceps de trente-cinq ans et un élevage pour 30 % en fût de chêne ont donné un joli vin brillant et limpide. Les fleurs blanches, le bonbon anglais, le miel et les fruits confits composent un nez complexe et engageant. En bouche, se développent des sensations de rondeur équilibrées par une vivacité aux accents d'agrumes et par une finale saline et tendue.

2015-2019, huîtres-gratinées