



CHANZY

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

Respecter les Climats

Sublimer les raisins

Révéler des Trésors

CHANZY

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

Implantation historique à Bouzeron

C'est au cœur du XVIème siècle que le Domaine Chanzy puiserait ses origines.

Témoin de cette époque, la cave voûtée présente sur le domaine, vestige architectural datant de la Renaissance.

Encore utilisé aujourd'hui, ce magnifique chai abrite les fûts du Domaine Chanzy, figure historique de Bouzeron - plus petite appellation village de Bourgogne.



CHANZY

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

Chanzy compte **80 hectares de vignes** et possède également des appellations de prestige issues de Côte Chalonnaise.

Propriétaire de **5 Clos dont 2 Monopoles, 11 Grands Crus et 13 Premiers Crus** y sont produits dans le plus grand respect de la tradition bourguignonne.

Chanzy détient également l'unique monopole de l'appellation Bouzeron Village : le Clos de la Fortune, un joyau de l'AOC (2,97 hectares).



CHANZY

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

Dans les vignes de Chanzy, les méthodes culturales sont conduites de façon raisonnée et adaptée à la climatologie et aux spécificités des parcelles

- les traitements ne sont utilisés qu'à titre préventif
- les désherbants ont été bannis
- les vignes sont effeuillées et pour certaines enherbées de trèfles, afin de ne pas concurrencer la vigne

Par ailleurs, selon les théories de la biodynamie, le soin des vignes, le bâtonnage et la mise en bouteille sont réalisés en fonction du calendrier lunaire.

En cave, les températures de fermentation sont parfaitement maîtrisées et chaque appellation fait l'objet d'un élevage haut de gamme et adapté à ses spécificités.

Les fûts utilisés proviennent exclusivement des plus belles forêts de France et sont sélectionnés auprès des meilleurs fournisseurs, selon la spécificité de leur grain.



CHANZY

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

Résonance harmonique dans les chais



Dans les chais de Chanzy, la fermentation malolactique des blancs et des rouges s'effectue au rythme des notes de La Petite Musique de Nuit, composée par Mozart.

En effet, certaines études sur la résonance harmonique tendent à démontrer que la musique influence l'épanouissement de la molécule ADN.

Nul empirisme ou magie dans cette technique, mise en place depuis 2013.

Les notes de musique permettent d'accélérer la fermentation et de gagner ainsi en qualité et en précision.

Les vins de Chanzy conservent ainsi fraîcheur, minéralité et pureté aromatique.

CHANZY

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

Une équipe au service d'une image de marque et du renouveau de Chanzy

Fortement ancré dans son patrimoine bourguignon, Chanzy a choisi de confier les vignobles et la production de vin à une authentique lignée de vignerons.



Marc, muni de sa solide expérience de la viticulture, prend la direction de la vinification pour Chanzy aux côtés de son fils **Jean-Baptiste**.

Il est à l'origine des techniques de musicothérapie introduites dans les chais.

Pascal, son frère, est le Chef de Culture. Amoureux de la vigne, du terroir et de ses spécificités, il se consacre essentiellement au soin de la vigne.

Nos Forces

Une gamme de 40 appellations, dont 11 Grands Crus et 13 Premiers Crus

Maitrise de tout le processus de production : depuis la vigne jusqu'à la mise en bouteilles

Vins avec une personnalité forte et des identités bien marquées

Environnement : notre potentiel de production

- François Martenot : 150 hectares
- Picard : 135 hectares
- Bouchard Père & Fils : 130 hectares
- Faiveley: 125 hectares
- Patriarche : 95 hectares
- Jadot: 85 hectares
- **Chanzy : 80 hectares**
- Drouhin: 73 hectares
- Latour : 50 hectares

Qualité constante (Guide Hachette, Bettane et Desseauve, Revue des Vins de France, Concours Agricole de Paris etc.)

Forte réactivité et délais de préparation courts

Marque forte