Domaines et Saveurs
Collection
Jeanne Marie de Champs

Domaine des Chazelles

Viré-Clessé "Chazelles"

Blanc - Village

Domaine des Chazelles

Histoire

Un domaine familial construit avec patience et Courage. JM Challand a été longtemps un pionner et un leader pour faire approuver l'appellation VIRE en cru. Jean Marie a appris la sagesse de son père mais aussi le travail bien fait. Il a développé avec le Domaine Sainte Barbe son savoir en culture Bio, reçu les agréments et succédant à son père, le domaine de Chazelles est aussi travaillé en BIO

Vignes & Vins

Surface du Domaine
9.5 Hectares

Travail de la vigne
Agriculture biologique

Les plus du domaine
Des vieilles vignes, un travail de fourmi, adapté à chaque parcelle de vignes. Peu de clones, donc une pureté dans l'expression du chardonnay, une concentration.
La cuvée ; les Chazelles ; une association de parcelles mais avec une dominante d'une très Vieilles vignes située dans le village Viré. Les vignes sont 100% sur la commune de Viré.

En quelques mots
Un vin naturel, qui exprime les terroirs mais aussi un crémant sans souffre qui se présente superbement même après quelques jours d'ouverture.

Les vins
Vire Clessé ; un cru du Maconnais, sur deux villages Viré et Clessé.
Mais cette cuvée n'est produite que sur Viré

La mineralité de ce vin permet de le servit sur tous les poissions blancs, les viandes blanches, et sa
Richesse soutient les fromages de chèvre, vache et même certains bleus.

Vinification

La vinification de nos raisins est naturelle et les vendanges sont manuelles, ceci pour le plaisir de vos sens. Vendanges à maturité, pressurage immédiat, léger débourbage, vinification en petite cuve parcelle par parcelle. Suivi des fermentations alcooliques avec uniquement des levures indigènes. (pas de levure ajoutée). Les fermentations malo-lactiques se font au rythme de l'hiver et du printemps. Les vins restent sur lie avant une mise en bouteille en Juillet/ aout.
Nos vins se profilent sur la minéralité et l'équilibre sans sucres résiduels, un style recherché au sein d'une appellation qui mûrit vite.