



LOUIS CHEZE
Maison fondée en 1978

L'esprit et l'empreinte



Brèze

A.O.P. CONDRIEU

SARL LOUIS CHEZE

«Pangon»

07340 LIMONY (France)

Tél : +33 (0)4 75 34 02 88

Fax : +33 (0)4 75 34 13 25

www.domainecheze.com

Historique

Propriété familiale reprise en 1978 par M. Louis Chèze. La Cave Louis Chèze est située sur le haut du coteau de la commune de Limony, sur la rive droite du Rhône, 60 Kms au sud de Lyon, au cœur du vignoble des Côtes du Rhône Septentrionales. M.Chèze a débuté l'aventure avec 1 Ha de St Joseph et quelques vignes en location. Aujourd'hui la maison représente 45 Ha sur les appellations prestigieuses telles que Condrieu, St Joseph et les Vins de Pays. Depuis 2000, il est un des précurseurs avec 2 amis vigneronns à faire revivre le fabuleux terroir Romain de Seyssuel, en créant les Vignobles de Seyssuel. La détermination, la curiosité et la rigueur de M. Chèze sont de mise en ce qui concerne le suivi du vignoble et l'élaboration des Vins. Chaque millésime est une remise en question afin d'obtenir la quintessence des terroirs. De nombreuses cuvées avec leurs particularités, sauront ravir l'épicurien qui est en vous.

La cuvée Brèze

Cuvée élaborée depuis le millésime 1996, c'est une parcelle de 2 hectares située dans les coteaux de Limony, bénéficiant d'une orientation plein sud. La parcelle de Brèze se situe au milieu et bas du coteau.

Géologie du sol

Vieux granit et alluvion de la période glaciaire.

Encépagement

100 % Viognier, 30 ans d'âge, rendement entre 25Hl/Ha et 32 Hl/Ha.

Vinification

Conduite raisonnée du vignoble, épillonnage, vendange envert et vendange manuelle. Tri sélectif du raisin sur pied, ramassage dans des caisses de 10 Kg.

Le chai : Tri des baies sur table vibrante, pressurage, débordage, puis fermentation alcoolique et malolactique en barriques avec batonnage sur lie.

Elevage

Fûts neuf et futs de 2 à 3 vins pendant 8 à 10 mois suivant le millésime. Mise en bouteille sans filtration en une seule mise.

Caractères Organoleptiques

Aspect Visuel : Couleur or fin, limpide et cristallin.

Aspect Olfactif : Nez complexe, abricot, miel.

Aspect Gustatif : Attaque franche et droite, suivie d'une explosion aromatique très équilibrée, pour finir avec une belle longueur mêlant le coté mielleux et minéral.

Température de service : 8 à 11 °C.

Accord mets / vins : Idéal pour l'apéritif, Homard, viandes blanches.

Les millésimes : Attendre toujours quelques mois après la mise en bouteille et à boire sur le fruit dans les 2 à 4 ans. Pour les amateurs le laisser vieillir pour apprécier les arômes tertiaires du Viognier.

