

Comme en cuisine il n'est pas question que le vin ou le plat prenne le pas sur l'autre, l'utilisation d'un élevage en fût est régit par la même idée : exalter l'expérience sensorielle.



Vignes

Commune : Irancy
Appellation d'origine contrôlée : Irancy
Culture : certifiée HVE et en conversion Bio
Terroir : sol argilo-calcaire kimmeridgien, coteaux exposition sud - sud-est
Superficie du vignoble : 10,5 ha
Cépage : 97% Pinot noir, 3% César
Âge moyen des vignes : 37 ans
Date de récolte : 20 septembre 2023
Parcelles : Haut de Charmois, Beigneaux, Courgilliers, Croix Buteix, Vodon, La Cave, Voie des Vaches, Chérelle Ouest

Vinification & Elevage

Récolte : 30% manuelle, 70% mécanique
Rendement moyen : 51hl/ha
Vinification : éraflage total, encuvage par gravité, remontages légers, décuvage dès l'apparition de tanins un peu marquants
Élevage : 100% fûts de chêne

Dégustation

Le nez est complexe et expressif, mêlant des arômes de fruits rouges mûrs tels que la cerise, la framboise et une subtile note de mûre. Des touches discrètes d'épices douces, de bois de cèdre et de vanille viennent enrichir la palette aromatique. En bouche, l'attaque est fraîche et fruitée, soutenue par des tanins fins et veloutés, qui apportent une belle structure sans lourdeur. On retrouve des saveurs de fruits rouges bien mûrs, avec une touche de poivre et une légère note minérale en finale. La finale est longue et élégante, avec une belle persistance fruitée et épicée.

Accords Mets & Vins

Tentons un Bœuf Bourguignon, un Coq au Vin, pourquoi pas un Magret de Canard aux cerises. Il valorisera aussi bien le gibier à plumes, un petit salé aux lentilles ou du Chaource.

Note du millésime

Le millésime 2023 en Bourgogne du Nord a été un millésime généreux et solaire, marqué par un hiver doux suivi d'un printemps frais, retardant légèrement le cycle de la vigne. L'été instable, avec des épisodes de grêle en juillet, a nécessité un tri rigoureux des raisins. Cependant, une maturation sous un temps chaud et sec en fin de saison a permis d'atteindre un bel équilibre entre fraîcheur et maturité.



Domaine Verret
14 route Champs
89530 Saint-Bris-Le-Vineux
+33 3.86.53.31.81