

Irancy

LES MAZELOTS



FICHE D'IDENTITÉ

CÉPAGE

Pinot Noir

SOL

Marne et calcaire

EXPOSITION

Sud-ouest

VITICULTURE

HVE niveau 3

ÉLEVAGE

Cuve, nov. à juin

TEMPÉRATURE DE SERVICE

13 à 16 °C

POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 ans

I.

La parcelle

La parcelle se situe dans le village d'irancy, lieu-dit Les Mazelots, sur la couche supérieure du Jurassique composée de marne et de calcaire, bénéficiant d'une exposition sud-ouest. Vignes de Pinot Noir de 50 ans sur 1,5ha, pour un rendement de 45hL/ha.

Nous pratiquons une approche raisonnée de la viticulture, labellisée HVE niveau 3 : labours pour activer la vie organique et microbienne du sol, enherbement partiel sur certaines parcelles, engrais et traitements naturels contre les maladies.

II.

La vinification

Nos raisins sont égrappés et encuvés pour une macération pré-fermentaire à froid de 48h, puis la fermentation démarre naturellement avec un léger remontage quotidien ; toute extraction excessive est proscrite afin d'obtenir des vins fins et digestes.

Le décuver évite l'utilisation d'une pompe. La vinification respecte la tradition bourguignonne : fermentations alcoolique et malolactique totales, combinées à quelques techniques modernes pour la qualité et la fraîcheur. L'élevage s'effectue de novembre à juin, suivi d'une légère filtration avant la mise en bouteille par nos soins au domaine.

III.

La dégustation

Au nez, le fruit rouge pointe : framboise, cerise, griotte, rehaussé de cassis et de mûre. Plus âgé, l'irancy évoquera les épices, la truffe, le cuir. En bouche, corpulent et riche, un équilibre marqué entre étoffe et vivacité.