

CHABLIS
gueguen
CELINE FREDERIC

IRANCY
LES MAZELOTS

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, avec une exposition Sud-ouest.

Superficie de la parcelle : 1,5 ha

Âge moyen de la vigne : 50 ans

Rendement : 45hL/ha

Nous pratiquons une approche raisonnée de la viticulture ayant obtenu le label HVE niveau 3, ce qui se traduit par les labours qui permettent d'activer la vie organique et microbienne du sol, un enherbement partiel sur certaines parcelles et l'utilisation d'engrais et de traitements contre les maladies naturels.

LA VINIFICATION

Nos raisins sont égrappés et encuvés pour une macération pré-fermentaire à froid de 48h puis le départ en fermentation se fait naturellement, un léger remontage quotidien pour arroser le chapeau est effectué, toute forme d'extraction est proscrite afin d'obtenir des vins fins et digestes. Le décuvaqe se fait de manière à éviter l'utilisation d'une pompe. La vinification est réalisée dans le respect de la tradition bourguignonne : fermentations alcoolique et malolactique totales, combinées à l'utilisation maîtrisée de quelques techniques modernes visant à l'amélioration de la qualité et la fraîcheur des vins. L'élevage s'effectue de de novembre à juin. Une très légère filtration avant mise en bouteille par nos soins au Domaine.

LA DÉGUSTATION

Au nez, le fruit rouge « pointe » : framboise, cerise, nuance de griotte. Le fruit noir -cassis, mûre- rehausse cette gamme aromatique vive et fraîche sur un ton plus capiteux. La violette apporte parfois des accents floraux. Plus âgé, l'irancy évoquera les épices, la truffe, le cuir, le sous-bois. En bouche, assez corpulent et riche, l'irancy présente un équilibre bien marqué entre l'étoffe et la vivacité. Quelques années de garde lui donnent de l'élégance et du relief.

Doit être servi entre 13 à 16° celsius et a un potentiel de garde de 5 à 10 ans.

