

VINS DE BOURGOGNE



IRANCY 2018

Cette cuvée représente la synthèse de l'exploitation pour plusieurs raisons :

1. elle est issue d'un assemblage de plusieurs parcelles, toutes en appellation IRANCY (15ha environs).
2. c'est la cuvée la plus importante en terme de volume et donc la plus représentative du millésime quelle représente,
3. c'est la cuvée qui est toujours présentée lors des dégustations.

Tous nos IRANCY sont récoltés à la main et ne sont que partiellement et/ou ponctuellement, élevés en fûts de chêne. De manière générale c'est une cuvée ambassadrice de l'appellation et du millésime. Le cépage « **Pinot Noir** », cépage noble de la Bourgogne, installé sur nos coteaux exprime toute la richesse de notre terroir. Pour ce vin, l'exposition des vignes va du sud-est au sud-ouest. L'âge moyen des vignes de 35 ans et assure une typicité aussi profonde que le sont les racines de ces dernières.

Cette année 2018 fût profondément marquée un climat atypique, tout commença par un très doux mais néanmoins très pluvieux hivers qui déborda très nettement sur le printemps. Ce phénomène plaça la vigne dans un état végétatif très fourni et lui permis de mettre en place les prémices d'une formidable récolte.

Cependant rien n'était fait et comme chaque année, à la période de la fleur, le pire restait à venir. En effet un phénomène de sécheresse intense et inattendu s'abattit sur le vignoble de mai à octobre, un cumul de pluie extrêmement faible, par petites touches clairsemées, rendit la tâche compliquée à la vigne dans son processus de maturation nécessitant un apport hydrique conséquent pour son aboutissement. Heureusement le très humide hiver qui gorga d'eau les sols permis de mettre à disposition des racines un volume suffisant permettant ainsi à la vigne de subir tardivement en stress hydrique. Tous ces phénomènes cumulés induisirent une superbe maturité très homogène suivit d'une concentration solaire très forte pour offrir une qualité de récolte mémorable.

Les vins de ce millésime offrent à la fois puissance, rondeur et complexité. Résolument solaires les arômes portent les stigmates de la concentration et dévient sur les notes de fruits et cerises noirs très prononcé. La bouche est purement pleine et ample sans jamais être agressive, les épices viennent sublimer une palette aromatique très fournie évoquant naturellement la torréfaction, fait rare pour un vin élevé sans fût.

Température de service : 15 à 18°C

Accompagnement : viandes rouges, poêlée de légumes, plats gratinés et en sauce, plateau de fromage et de charcuterie

Capacité de vieillissement dans des conditions stables et tempérées : 8 à 10 ans environ