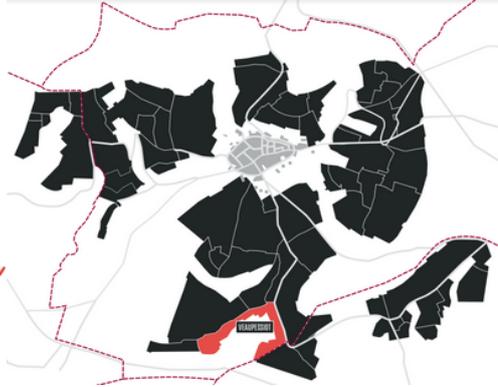




Caves Baptiste Bienvenu



Irancy "Veaupessiot"

[La cuvée « Charles le Chauve ».]



Origine parcellaire, exposition et sols •

Bourgogne – Appellation : Irancy

Lieux-dits des parcelles récoltés : Veaupessiot

Le village d'Irancy est situé à 15 Km d'Auxerre au creux d'une vallée dont les coteaux sont recouverts de vignes et de cerisiers.

C'est en l'an 861 que Charles II dit « le Chauve » confirme sa donation d'une vigne sise en Veaupessiot aux moines de l'abbaye Saint-Germain d'Auxerre, seigneurs de la paroisse d'Irancy.

La parcelle « Veaupessiot » est exposée Sud et Sud-Ouest.

Notre terroir argilo-calcaire est composé d'argile, dans laquelle se trouve en proportion variable de calcaire.

Terrain Kimméridgien datant de l'époque du Jurassique, provenant de la bande géologique de l'Aube.

Superficie •

La superficie totale plantée du vignoble d'Irancy est de 200 hectares. Nous récoltons 42 ares sur un total de 5 hectares en appellation « Veaupessiot ».

Production annuelle •

Entre 2 000 et 3 000 bouteilles d'Irancy « Veaupessiot ».

Cépage •

Vin rouge issu à 90 % du cépage Pinot Noir et de 10 % du cépage César.

Age moyen de la vigne •

70 à 80 ans.

Travail de la vigne •

Nous taillons ces parcelles de vignes en Guyot simple et en taille César. Les raisins sont récoltés à pleine maturité.

Type de culture raisonnée : tout au long de l'année, l'entretien des sols est effectué mécaniquement afin d'éviter les désherbages chimiques.

Vinification •

Une fois les raisins triés et égrappés, nous effectuons la fermentation alcoolique dans des cuves en acier inoxydable thermorégulées permettant de contrôler la macération des baies. Afin d'éviter une extraction trop vive pendant la macération, nous ne pratiquons pas de pigeage. Pour extraire les tanins, la couleur et certains arômes, le chapeau de Marc est arrosé par un remontage quotidien.

Elevage •

Une fois la fermentation alcoolique terminée, nous plaçons nos Irancy « Veaupessiot » en fûts pour une durée de 18 à 24 mois selon les millésimes.

Caractère du vin •

Belle structure très équilibrée. Le « Veaupessiot » impressionne par un superbe équilibre entre des tanins bien présents et une grande finesse. Un vin de prestige à garder précieusement et à n'ouvrir que pour vos plus belles occasions ! Son potentiel de garde varie de 20 à 30 ans.

Robe •

Robe sombre et grenat.

Nez •

Arômes de fruits noirs tels que la mûre et le cassis, nuancés par des notes fumées et boisées par l'élevage.

Bouche •

En bouche, l'attaque sur les fruits noirs est légèrement vive. En milieu de bouche, les tanins sont soyeux et amènent beaucoup de finesse. La finale est longue avec une belle amertume.

Accords mets et vin •

Accompagne parfaitement vos viandes rouges, vos plats en sauce ou du gibier.

Service •

A servir entre 15 et 17 degrés. Teneur en alcool : 13%.

Contenant disponible à la vente •

75 cl et 150 cl, 300 cl et 1200 cl.