

Stéphanie Colinot

vins rouges de l'Yonne

APPELLATION

Bourgogne Epineuil

Parmi les vins du Tonnerrois au sud de l'Yonne, très proches du Chablisien, celui d'Epineuil (patrie d'Alfred Grevin qui donna son nom au musée éponyme) a reçu son identité propre en 1993 au sein de l'appellation Bourgogne, en rouge, blanc et rosé. Les abbayes de Saint Michel et de Quincy produisent ici des vins réputés depuis le haut Moyen-Âge. Longtemps, ils ont approvisionné Paris. Des personnages illustres, Henri IV, Boileau, le Chevalier d'Eon ont porté le renom du "bon vin de Tonnerre". Détruit par le phylloxéra, le vignoble renaît à la fin des années 1970 à Epineuil, selon une stricte sélection des terroirs et des cépages. Les terroirs sont analogues à ceux du Chablisien et peuplés de cailloux blancs, les sols (kimmeridgiens ou voisins) ont de grandes qualités. La partie vallonnée du vignoble est abritée des vents froids du plateau de Langres et bénéficie d'un microclimat favorable à la maturité. Les vins sont rouges ou rosés, vinifiés à base de Pinot noir et Pinot Gris. La superficie de production est de 75 ha environ.

Bourgogne Epineuil

"Le bouquet de groseille"

Cette cuvée, issue de différents climats d'Epineuil en pinot noir, est vendangée manuellement, égrappée totalement, les raisins fermentent pendant une dizaine de jours en cuve inox, pigeages et remontages ponctuent la macération. L'élevage est réalisé en cuve inox pendant un an, après fermentation malo-lactique, le vin est soutiré, puis filtré au kielselghur, afin d'être mis en bouteille.

Cet Epineuil possède des notes de fruits rouges, essentiellement la groseille. Son élevage en cuve inox favorise ce délicat parfum.

Ce vin se marie avec les volailles et charcuterie.

A servir chambré vers 16°C.

Fruité et léger, il peut se garder 5 à 8 ans en cave...