

Stéphanie Colinot

vins rouges de l'Yonne

APPELLATION

IRANCY

Situé dans le département de l'Yonne, précisément dans le grand Auxerrois, Irancy se tient sur la rive droite de la rivière Yonne, à une quinzaine de kilomètres au sud d'Auxerre et au sud-ouest de Chablis. Village typique et natal de l'architecte Soufflot, Irancy a reçu les honneurs de l'appellation communale en 1999.

Le paysage dessine une cuvette entourée de coteaux marneux du kimmeridgien, nuancées de sols bruns calcaires où s'épanouit le pinot noir entre 130 et 250 mètres d'altitude. Les expositions sont variées, notamment sud/sud-ouest.

L'appellation s'étend sur les villages d'Irancy, Cravant et Vincelottes, sur une superficie de 315 ha, dont 170 ha en production.

Autrefois, Irancy produisait des cerises, cette culture était bien plus développée que la vigne, les belles cerises d'Irancy étaient vendues à Paris.

Irancy est un vin rouge exclusivement, fait à base de pinot noir et de César éventuellement, à raison de 10% maximum. Cépage archéologique, implanté par les Romains au II^{ème} siècle, il apporte tanins et structure au Pinot noir.

IRANCY

"Au temps des cerisiers"

"La cerise sur le coteau"

Cette cuvée, issue de différents climats d'Irancy en pinot noir, est vendangée manuellement, égrappée totalement, les raisins fermentent pendant une douzaine 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 Irancy possède des notes de fruits rouges, essentiellement la cerise. Son élevage en cuve inox favorise ce délicat parfum.

Ce vin se marie avec les viandes rouges et blanches, gibier et fromages affinés.

A servir chambré vers 16°C.

Fruité et charpenté jeune, il peut se garder 5 à 10 ans en cave...