

Stéphanie Colinot

IRANCY "la Comme" 2018

Ce climat d'Irancy "la Comme" 2018 a été vinifié dans ma nouvelle cuverie située à Villy (Chablisien).

Issue de pinot noir uniquement, cette vigne plantée à 7500 pieds/ha d'une douzaine d'années, d'une superficie de 0,78 ha sur un sol argilo-calcaire kimmeridgien et d'expositio sud-ouest, a été vendangée manuellement, les raisins triés ont été ramenés en caisse par camion, égrappés totalement, puis encuvés directement dans une cuve inox thermoregulée.

Afin de contrôler au mieux la fermentation, la cuve a été refroidie et pigée pendant 4 jours, puis ensemencée pour débiter la fermentation alcoolique. La cuvée, non chaptalisée (13,8 % vol naturel), a été remontée, puis décuvée au bout d'une quinzaine de jours. Le vin de goutte et le début de presse assemblés, ont été débourbés avant l'élevage en cuve inox.

Le rendement final est de 37 hl/ha, ce qui produira environ 4000 cols.

Quelques mois après la malo, ce vin a été filtré par le nouveau procédé de filtration tangentielle, afin de ne pas mettre d'intrans dans le vin.

La mise en bouteille a été faite en juillet 2019.

Cet Irancy "la Comme" se caractérise par sa générosité, fruité et charnu, il accompagnera idéalement viandes rouges et grillades.

De bonne garde, 5 à 10 ans, il est recommandé de le servir un peu frais, vers 16°C.

Bonne dégustation !

