

Stéphanie Colinot

IRANCY "Côte du Moutier" 2018

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

Issue de pinot noir et de César (environ 8%), cette vigne plantée à 7500 pieds/ha d'une vingtaine d'années, d'une superficie de 0,2525 ha sur sol argilo-calcaire kimmeridgien et d'exposition plein sud, 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 (14,2% 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 52 hl/ha, ce qui produira environ 1800 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 2020.

Le climat "Côte du Moutier" signifie côte aux moines, il appartenait à l'abbaye St Germain d'Auxerre. Il se caractérise par tannicité, épicé et atypique, il accompagnera idéalement viandes en sauce et gibiers.

De grande garde, 8 à 10 ans, il est recommandé de le servir légèrement chambré, vers 18°C.

Bonne dégustation !

