



VÉRIZET

VIRÉ-CLESSÉ





1

NOS VIGNERONS

(Quelques-uns...)



2



3



4



5

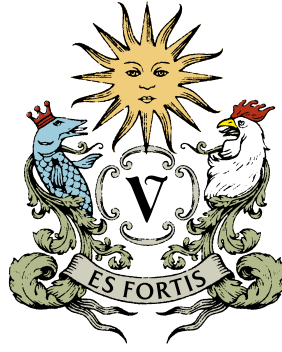


6



7

- 1 Vincent Eysseric, Saint-Albain, vigneron en Mâcon-Villages et Mâcon-Lugny
- 2 Étienne Jousseau, Viré, vigneron en Mâcon-Villages et Viré-Clessé
- 3 Étienne Lacroze, Clessé, vigneron en Viré-Clessé (Quintaine et En Long Champ)
- 4 Alexandre Janaudy, Viré, vigneron en Viré-Clessé
- 5 Jean-Philippe Hanchin, responsable technique
- 6 Benjamin Pannetier, Fleurville, vigneron en Mâcon-Villages et Viré-Clessé
- 7 Stéphane Jacob, Président, vigneron en Viré-Clessé



VÉRIZET

VIRÉ-CLESSÉ

Vérizet, c'est d'abord une histoire de terroir, devenu au fil du temps celui des vins de Viré-Clessé. Sur les coteaux du Mâconnais de la très ancienne Châtellenie de Vérizet, en Bourgogne, les pieds de chardonnay ont trouvé une terre de prédilection. Grâce à ce terroir marqué par le calcaire, mais aussi au travail obstiné de générations de vignerons, on donne ici naissance à des vins blancs ronds, gras, riches et subtils. Une alliance magique entre le fruit et la minéralité.

DEPUIS 1928

NOTRE BELLE HISTOIRE

De tout temps, les villages de Viré et de Clessé ont été liés à la culture de la vigne. On trouve les premières traces dès l'Antiquité. L'implantation du christianisme a favorisé, dès le VI^e siècle, l'extension de la vigne. Au XVII^e siècle, le nom des vignes de Viré et de Clessé figure dans le dénombrement de la **châtellenie de Vérizet**. En 1844, Viré compte 215 hectares de vignes. En 1963, les vignerons déposent pour la première fois auprès de l'INAO une demande de classement en AOC communale pour Viré et Quintaine, le hameau voisin. La tentative de 1973 n'aboutit pas plus. En 1988, le syndicat des viticulteurs de Viré dépose un dossier pour une reconnaissance d'appellation communale. Le syndicat de Clessé fait de même en 1991. La commission d'enquête nommée propose aux deux syndicats de déposer une demande commune pour la création d'une appellation communale Viré-Clessé en raison de "l'homogénéité des terroirs des deux communes." Ce qui est fait en 1997. L'appellation d'origine contrôlée Viré-Clessé naît officiellement en 1998.



Vérizet, une renaissance

Vérizet est le nom d'une ancienne commune, aujourd'hui intégrée à Viré. En effet, les communes de Viré et de Vérizet ont fusionné en 1968 de sorte que le lieu géographique Vérizet n'a plus d'existence en tant que tel. Mais il continue d'exister à travers nos vins !



La pesée

Viré, un nom prédestiné

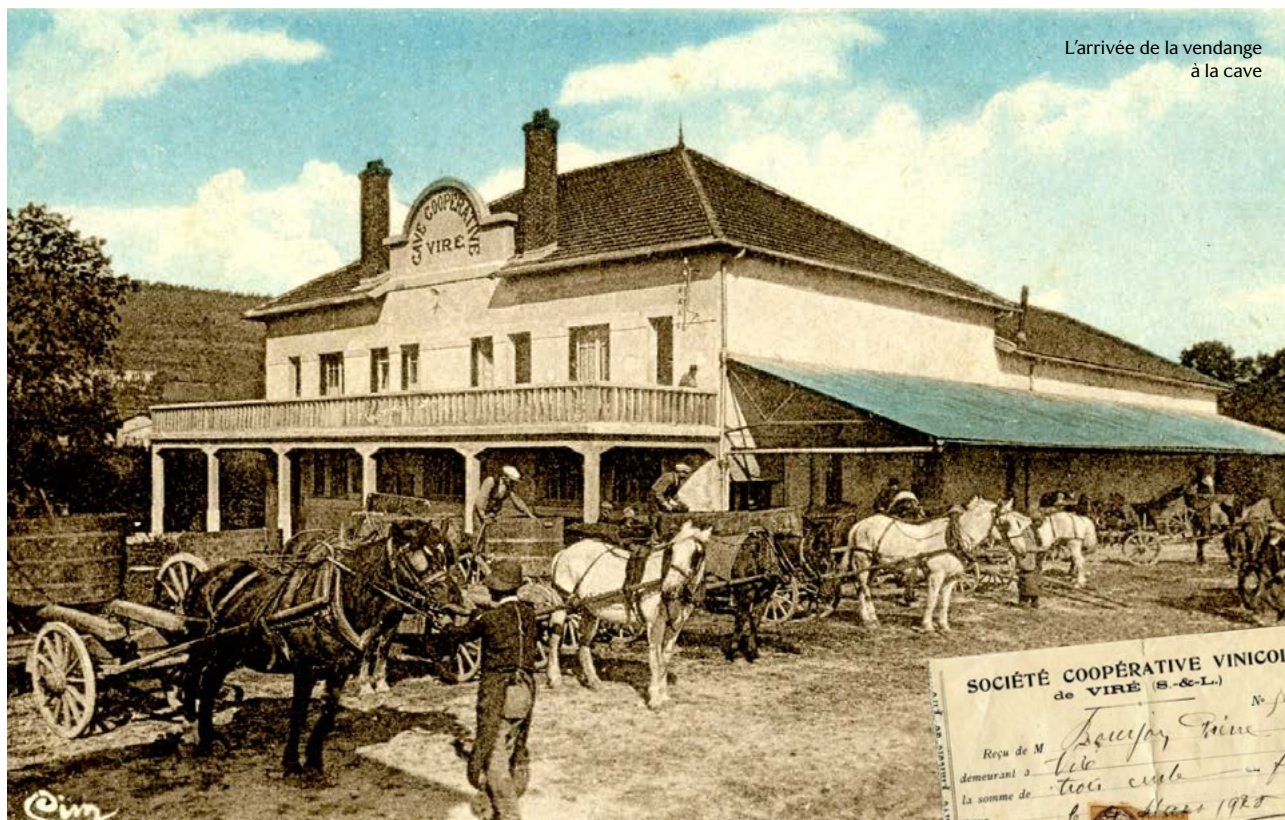
Le mot latin Viriaco signifie "culture de la vigne", ce qui prouve le caractère antique de la tradition viticole de Viré. Les cartulaires de Saint-Vincent de Mâcon et de Cluny attestent l'existence de redevances de vin dès le VII^e siècle à Viré et Quintaine. Ceci montre que le vin a toujours été la principale culture. Le village de Viré appartenait tantôt directement à l'évêque, tantôt au chapitre de la cathédrale de Mâcon. Vers l'an 1000, le vignoble s'étendait de Morgon à Tournus en passant entre autres par Viré, Uchizy et Plottes. Le 19 janvier 1616, les noms de Viré et de ses vignes figurent dans le dénombrement de la châtellenie de Vérizet.



Les presses et pressoirs



Anatole, le célèbre garde champêtre de la butte Montmartre, un souvenir du jumelage entre la Cave de Viré et la commune libre de Montmartre en 1959.



L'arrivée de la vendange
à la cave

Premier bon de commande,
le 4 mars 1928

Notre Cave bientôt centenaire

1928 – La naissance

La Cave coopérative de Viré est née en 1928, de l'union de différents producteurs volontaires souhaitant faire face aux difficultés économiques causées par la Première Guerre mondiale et le phylloxera.

Elle a toujours été réputée pour la qualité de ses vins blancs et a été également très en avance sur son temps en matière de commerce. À partir de 1958, sous la présidence de René Boudier, elle commercialisa ses vins à Paris où, chaque année, une cuvée de vin de Viré était baptisée à Montmartre, commune jumelée avec Viré. Elle fut la première cave à vendre au détail en litre, puis pionnière en 1970 de la vente en bouteille de 75 cl avant d'entreprendre l'export en 1972, contre l'avis du négoce bourguignon, qui boycottait ses vins.

1995 – L'alliance avec la cave de Sennecé-lès-Mâcon

La Cave de Sennecé-lès-Mâcon vient renforcer et soutenir l'activité de Viré, elle qui a subi l'urbanisation de la ville de Mâcon et de ses alentours en perdant de multiples surfaces et domaines. Une fusion est effectuée en 1995 entre les caves, fusion qui donnera naissance en 1996 au caveau "Le chai de Sennecé" situé au centre du village.

1998 – La naissance d'une appellation

L'appellation d'origine contrôlée Viré-Clessé naît officiellement en 1998 et devient la 5^e appellation communale du Mâconnais. Le décret du 26 février 1999 confirme cette reconnaissance. Il aura fallu une soixantaine d'années d'attente et l'alliance des vignerons des villages de Viré et de Clessé pour que l'INAO valide la création de cette appellation.

Dès lors, l'appellation régionale de Mâcon-Viré créée en 1936 devient l'appellation village du Viré-Clessé.

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes de notre département de Saône-et-Loire : Clessé, Laizé, Montbellet et Viré. La surface totale du vignoble est de 390 hectares.

2009 – Ouverture de la Maison... Cave de Viré

À la fin des années 2000, la Cave de Viré innove et apporte sa participation à la rénovation du cœur du village de Viré en aménageant son nouvel espace de dégustation aux pieds des bâtiments de production. C'est l'ouverture de la Maison... Cave de Viré, un lieu de vente dédié à la dégustation et à la découverte de nos terroirs.

La Cave de Viré en quelques chiffres...

- Surface de vignes rattachées à la cave : 240 hectares
- Viticulteurs : 150 coopérateurs dont 40 vignerons
- Production moyenne : 15 000 hectolitres
- 5 appellations
- 17 salariés
- 1 500 000 cols produits chaque année

LES APPELLATIONS

- AOC Mâcon
- AOC Mâcon-Villages
- AOC Mâcon Péronne
- AOC Viré-Clessé
- AOC Crémant de Bourgogne



VÉRIZET





NOTRE GÉOGRAPHIE BÉNIE

Notre appellation Viré-Clessé, entre Tournus et Mâcon, est la dernière née des appellations communales du Mâconnais (1998). Le vin est issu exclusivement du cépage chardonnay. Les vignes sont, pour la plupart, situées en coteaux et l'on trouve souvent un type de sol mâconnais calcaire à cailloux blancs dénommé "cray".

Sur la colline de Viré, la route du Belvédère qui relie Viré à Burgy offre une vue magnifique sur le vignoble, la vallée de la Saône et plus loin les chaînes du Jura et des Alpes, avec le Mont-Blanc. La Bresse est en face. La Croix Sainte-Barbe, point culminant de Viré (441 m), se situe à l'intersection des communes de Viré, Burgy et Péronne.

Altitude

Entre 200 et 440 mètres.

Climat

Climat océanique à tendance méridionale. Les étés sont chauds et bien ensoleillés. Les précipitations sont bien réparties au cours de l'année. Les monts du Charollais et les chaînons du Mâconnais à l'ouest protègent en partie la zone géographique des influences humides océaniques.

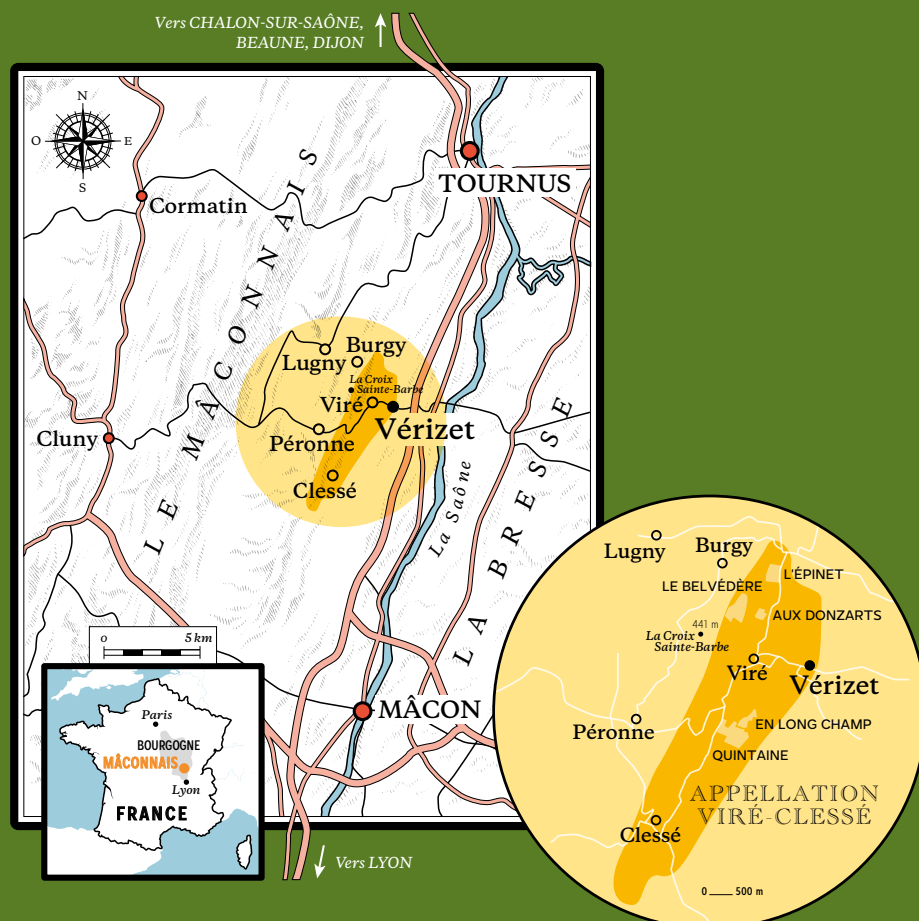
Géologie

Le cru Viré-Clessé est constitué de deux côtes nord-sud, limitées par les vallées de la Bourbonne et de la Mouge. Elles sont composées de calcaires et de strates marno-calcaires de l'oxfordien (jurassique). D'autres terrains, sur le bas des pentes, sont faits d'argiles à "chailles" (galets de grès), exposés au levant et bien drainés. Le "cray", un type de sols mâconnais calcaires à cailloux blancs, se rencontre ici. Une aubaine pour le chardonnay.

Le vignoble est implanté sur le versant orienté à l'est d'un des chaînons les plus orientaux des monts du Mâconnais, face à la plaine de la Saône et à la Bresse.

Les sols

Les sols développés sur ces formations sont donc argilo-calcaires recouverts d'éboulis calcaires ou de limons sur les replats. Bien drainés, ils sont plus ou moins profonds et présentent des caractéristiques singulières d'un lieu-dit à l'autre. Les multiples sols et les expositions variées donnent des vins sensiblement différents d'un terroir à l'autre, d'où la notion de "climat", qui caractérise chaque vin.





Le Belvédère

Le vignoble
de Viré-Clessé
est implanté
sur deux côtes parallèles,
une côte principale
et une légère ondulation,
de direction nord/sud
formant le versant oriental
d'un des chaînons
les plus à l'est
des monts
du Mâconnais.



L'église de Quintaine



La colline de Viré

NOS JOLIS VINS



.....

Mâcon Péronne
Mâcon Lugny
Mâcon-Villages Vieilles Vignes



.....

Viré-Clessé
Viré-Clessé Vieilles Vignes
Viré-Clessé Grande Réserve



.....

Viré-Clessé Le Belvédère
Viré-Clessé Quintaine
Viré-Clessé Aux Donzarts
Viré-Clessé En Long Champ
Viré-Clessé L'Épinet

GOÛTEZ-NOUS !

Mettre son nez dans un verre de Viré-Clessé, c'est pénétrer dans un univers original de la Bourgogne. C'est faire connaissance avec un vin blanc immédiatement charmeur, mais complexe pour qui veut aller plus loin. S'ouvre à vous une étonnante palette aromatique !

ŒIL

La brillance de l'or pâle illumine la robe du Viré-Clessé. Ni or blanc ni or jaune, mais or cendré. Des reflets légèrement verts animent souvent le vin.

NEZ

Les arômes évoquent la fleur d'aubépine et l'acacia, le chèvrefeuille ou encore le genêt. Il s'y ajoute la citronnelle, la pêche blanche et des notes mentholées. La verveine, la fougère, l'amande complètent la palette. Le pin, la confiture de coings peuvent se manifester.

BOUCHE

Vif et frais, et pourtant plein de rondeur et de charme. Le chardonnay s'épanouit ici de façon particulièrement heureuse. La complexité du Viré-Clessé vient de sa belle acidité en bouche, renforcée par une certaine douceur amenée par la richesse des raisins récoltés à maturité. C'est la force du Viré-Clessé : l'alliance entre le fruit et la minéralité.

**Gourmand, tendre, rond, frais, gras,
minéral, fruité, ananas, poire,
caramel, fleurs blanches, citronnelle,
miel, mirabelle, pêche, abricot...**

Voilà ce qu'on dit de nos vins !

LA CUISINE ET NOUS

Le Viré-Clessé est un seigneur de l'apéritif. Avec sa complexité aromatique et sa belle franchise, il donnera du relief à une planchette de fromages de chèvre, du jambon persillé ou ibérique, des gougères et des fruits de mer (Ah les Saint-Jacques !). Il se mariera idéalement bien sûr avec la gastronomie régionale, qu'elle soit bourguignonne ou lyonnaise (œufs en meurette au vin blanc, escargots, quenelles et volaille à la crème, cuisses de grenouilles), mais aussi avec des poissons blancs, des crustacés, des légumes sautés, un risotto crémeux, des fromages à pâte molle à croûte fleurie (brie, camembert et Brillat-Savarin) et du clafoutis aux cerises. Et sa minéralité si particulière lui fait aimer les épices. Curry d'agneau, volaille de Bresse laquée à la citronnelle, plats avec des notes asiatiques... il aime se confronter. C'est un vin qui vieillit magnifiquement et, après quelques années de bouteille, il appellera une poularde de Bresse à la crème, une côte de veau aux girolles ou un sandre au beurre blanc !



Bon appétit et large soif!



VÉRIZET

Cave de Viré - 1 rue de la cave - Cidex 2129 - 71260 Viré
verizet.fr