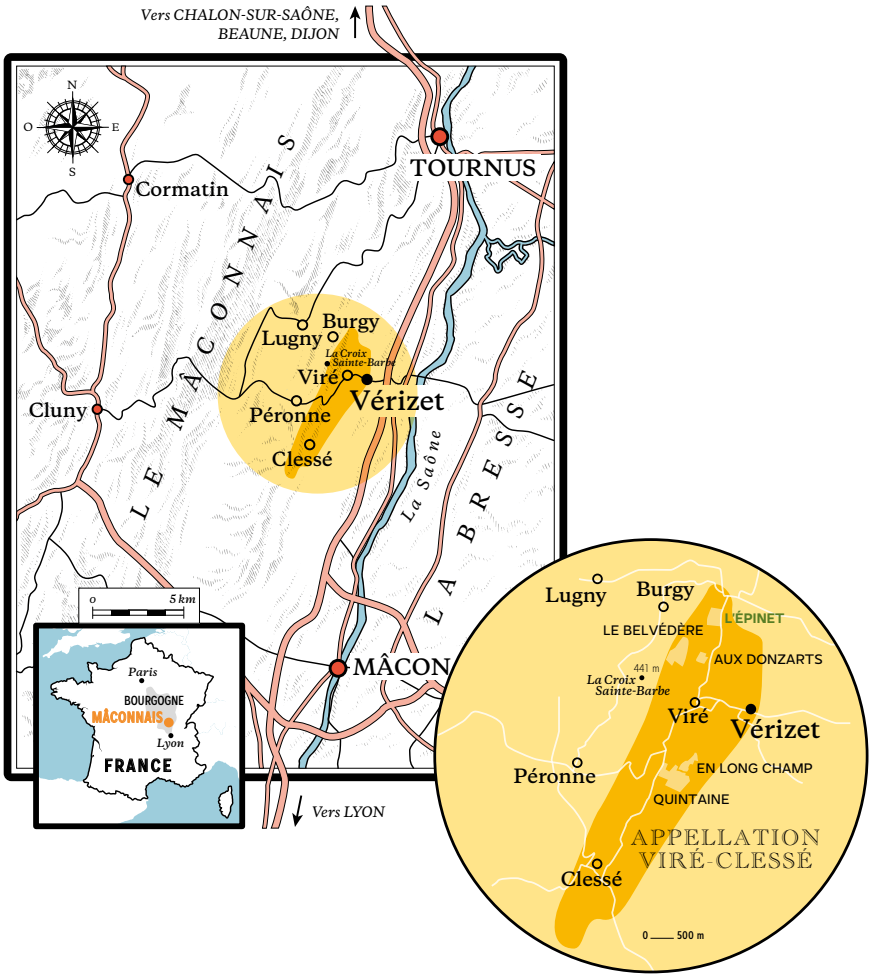
VÉRIZET

VIRÉ-CLESSÉ

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

L'ÉPINET

L'Épinet, un climat situé au nord de l'appellation, exposé sud-est, en mi-coteau, sur des sols très caillouteux et très argileux. Les vignes donnent naissance à des vins réputés de Viré-Clessé. Une alliance magique entre le fruit et la minéralité.



verizet.fr

Cave de Viré - 1 rue de la cave - Cidex 2129 - 71260 Viré

VÉRIZET

VIRÉ-CLESSÉ
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

L'ÉPINET

Cépage
Chardonnay

Climat
Situé entre les villages de Viré et Montbellet, au nord de l'appellation, ce climat est exposé sud-est, en mi-coteau. Les sols sont profonds, légèrement pentus, parsemés de cailloux provenant d'une faille située au-dessus. Après une couche de terre brune, de 30 à 40 cm, les argiles siliceuses rouges apparaissent. Le secteur est plus tardif, et souvent récolté en fin de vendanges. Les vignes sont généreuses et donnent naissance à des vins particulièrement minéraux.

Vinification & élevage
Pressurage pneumatique. Débourbage statique. Fermentation en cuve inox à température de 18-20 °C afin de révéler les arômes du terroir. Élevage sur lies fines long (18 à 24 mois selon le millésime) avec bâtonnage modéré pour apporter gras et rondeur ainsi que quelques arômes secondaires. Travail des vins le moins interventionniste possible sur cette cuvée haut de gamme : peu de soutirages, un léger collage à la bentonite pour éviter les troubles en bouteilles.

Dégustation
Robe jaune aux reflets dorés. Nez charmeur et complexe aux arômes de fruits blancs. La pêche et la poire accompagnent de beaux zestes d'agrumes (pamplemousse). Un équilibre parfait entre fruit et fraîcheur. Bouche complexe sur de belles notes briochées. Un vin qui sera sublimé après quelques années en cave. Un supplément de rondeur et de notes de coing, d'abricot, de fruits secs.

Garde
5 à 6 ans

Accords mets et vin
Servir vers 12 °C. 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 !

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