



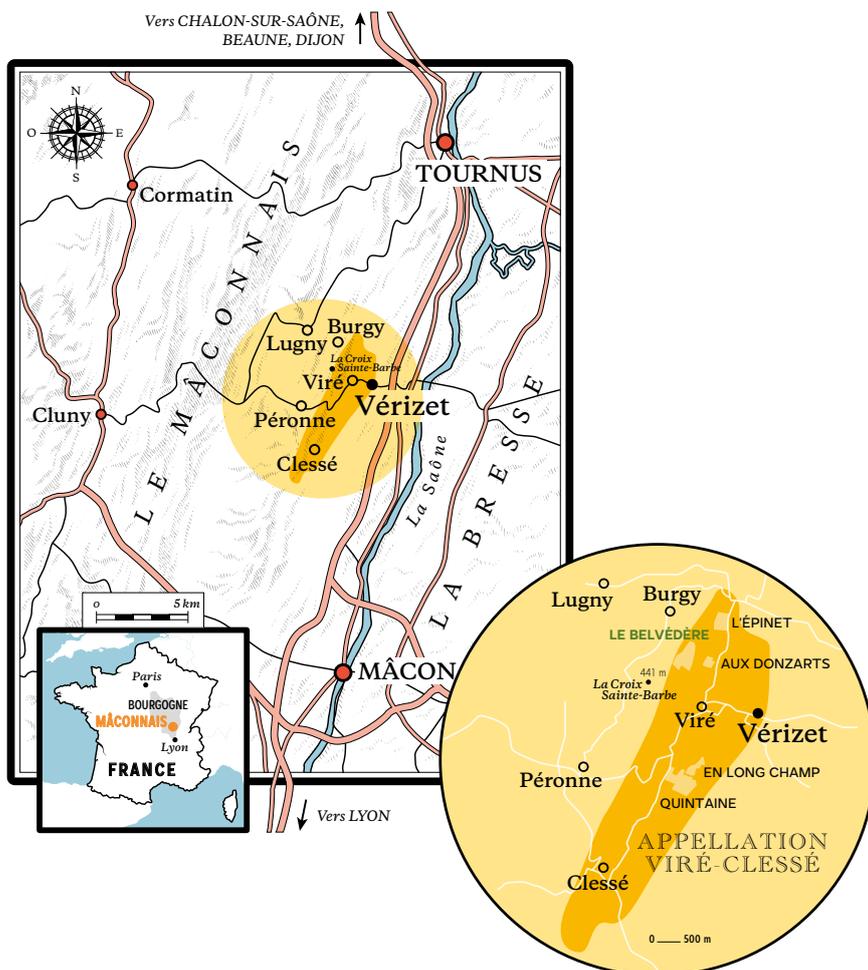
# VÉRIZET

VIRÉ-CLESSÉ  
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

## LE BELVÈDÈRE



Le Belvédère, un lieu-dit situé au plus haut point de l'appellation, face au ciel et à la Saône, marqué par un sol très calcaire. Les vignes donnent naissance à des vins réputés de Viré-Clessé. Une alliance magique entre le fruit et la minéralité.





# VÉRIZET

VIRÉ-CLESSÉ  
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

## LE BELVÉDÈRE



### Cépage

Chardonnay

### Terroir

Vignoble de trente ans environ, Le Belvédère est un lieu-dit emblématique situé au plus haut point de l'appellation. Marqué par un sol peu profond et très calcaire, de nombreuses plaques de lauze affleurent à la surface du sol. Au sommet de la montagne, exposée plein est, il reçoit les premiers rayons du soleil du matin. Au loin, la vallée de la Saône et la plaine de l'Ain. Les vignes, souvent en souffrance, offrent à ce vin toute sa minéralité. Du fait de son altitude, ce climat est très sensible aux effets millésimes. Il peut sur une année précoce donner des vins puissants et surmaturés, et sur année tardive, des vins vifs et très minéraux.

### Vinification & élevage

Pressurage pneumatique. Débourage statique. Fermentation en cuve inox à 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 beaux reflets dorés. Nez emblématique du Viré-Clessé, délicat et complexe avec des notes de coing, de litchi, d'aubépine et de fruits confits. Bouche riche, ronde et aromatique. Les fruits exotiques et secs accompagnent une belle minéralité avec des nuances épicées. Grande longueur en bouche.

### 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 giroles ou un sandre au beurre blanc!