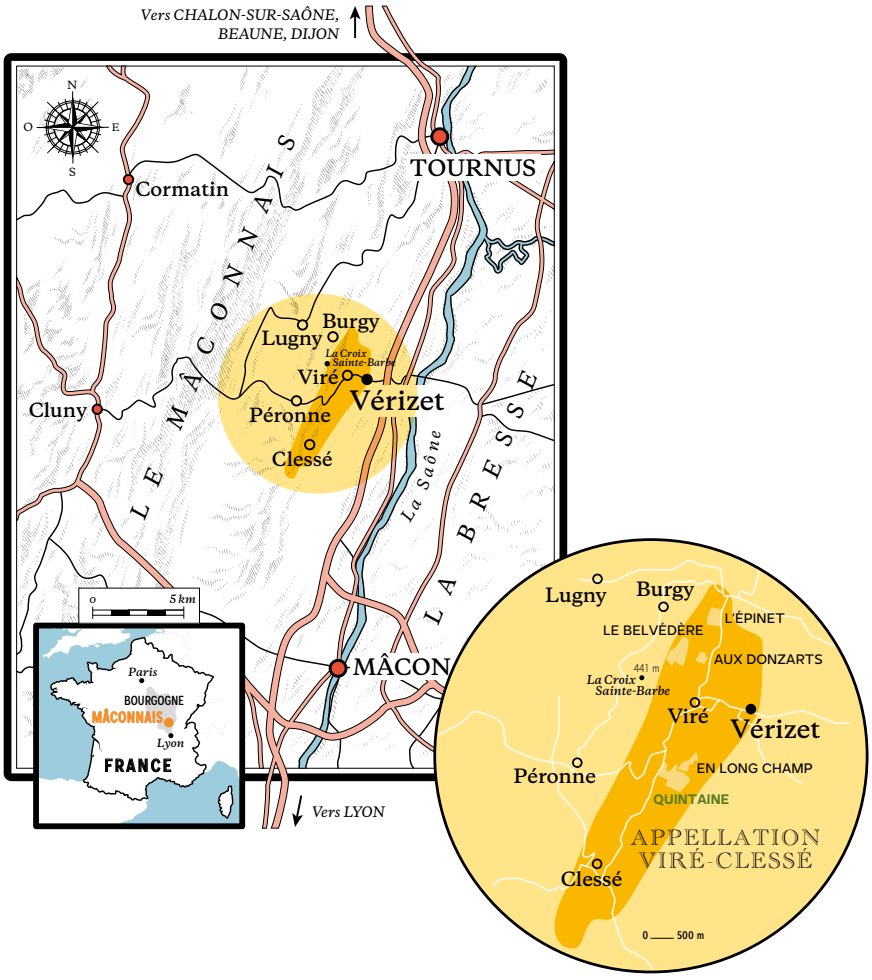
VÉRIZET

VIRÉ-CLESSÉ

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

QUINTAINE

Quintaine, un hameau situé entre les villages de Viré au nord et Clessé au sud, marqué par un sol de cray argilo-calcaire. Les vignes donnent naissance aux vins les plus 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

QUINTAINE

Cépage
Chardonnay

Terroir
Quintaine est une ancienne paroisse qui a été, tour à tour, annexée à Viré et à Clessé par les nobles et les établissements ecclésiastiques qui se partageaient le territoire jusqu'au XVIII[e] siècle. À cheval entre les villages de Viré au nord et Clessé au sud, ce lieu-dit conséquent est situé sur un crêt peu élevé marqué par un sol de cray argilo-calcaire, assez marneux. Très bien exposé à l'est, ce terroir, le plus réputé de Viré-Clessé, supporte très bien la surmaturité. Fruit d'une sélection rigoureuse des meilleures parcelles, cette cuvée est reconnaissable entre toutes !

Vinification & élevage
Pressurage pneumatique. Débourbage 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 reflets or. Nez puissant et charmeur marqué par l'intensité des arômes de fruits bien mûrs. L'abricot et les épices se mêlent à de délicates nuances florales, le tout accompagné d'une belle minéralité. Bouche équilibrée et minérale avec des nuances de beurre et d'amande fraîche.

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