



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



IRANCY « Fût de Chêne », Domaine Verret

Appellation : IRANCY

Cépage : 95% pinot noir, 5% César

Région : La Bourgogne

Vinification : Encuvage de la vendange par gravité, deux remontages par jour durant 12 à 16 jours, décuvaage, soutirage et entonnage en fûts au bout de 48 heures, élevage en fûts durant 10 à 12 mois (fûts de 3 à 8 ans, achetés neufs sur le domaine et utilisés les années précédentes sur d'autres cuvées plus riches donc supportant mieux le bois neuf : Ame du domaine, Palotte et Sillage), soutirage à l'air par la broche. Puis en Janvier de n+2 filtration et mise en bouteille.

Garde : Son terroir et sa structure lui assure une garde excellente de 3 à 10 ans.

Dégustation : Tanins fondants laissant place à une structure ferme et veloutée. Bouquet très fruité (cassis, cerise griotte, framboise, mûre) où entrent des senteurs florales, réglissées et poivrées. Robe pourpre bien soutenue, tirant légèrement sur le rubis et riche en reflets. On dit souvent que les hommes et les villages ressemblent aux vins qu'ils produisent. A Irancy, le terroir est recouvert de cerisiers et de vignes, il est alors facile de faire un parallèle entre ce relevé topographique et les nuances charmeuses de la production d'Irancy du Domaine Verret. Avec des arômes fumés de terroir, les premières notes succombent ensuite au fruité de la groseille et de la cerise. Avec le temps, des notes plus confiturées apparaîtront pour laisser place à la rondeur. En bouche, nous sommes en présence d'un vin tout en subtilité, ou le fruit et le terroir s'expriment, tour à tour, sans jamais être agressifs.

Accords : Roi de l'équilibre, il laisse percevoir un réel potentiel dans l'accompagnement de moments conviviaux comme un barbecue entre amis. Des côtes d'agneaux ou encore une saucisse grillée trouveront un alter-ego gourmand. Avec la baisse des températures une daube de bœuf en famille sera son accord "parfait".

Producteur : Le Domaine Verret est situé à St Bris, à dix minutes de Chablis. Producteur de Père en Fils depuis 250 ans, les Verret ont commencé à vendre en bouteille en 1958, révolution pour la région qui vendait la majorité du vin en vrac aux négociants parisiens. Ils travaillent en famille pour un même objectif de produire des vins conviviaux avec le meilleur rapport qualité-prix possible. Domaine de 58 ha, avec 12 appellations bourguignonnes, il est reconnu plus particulièrement pour ces Chablis, St Bris, Côtes d'Auxerre et Irancy. La rencontre de Bruno est souvent le début d'une longue relation d'amitié, tant l'homme est direct et attachant.

1-3 avenue Laennec 93380 Pierrefitte/Seine
Tél : 01.48.26.62.10 - Fax : 01.48.26.26.10
www.chais-saint-laurent.com - contact@chais-saint-laurent.com