



Wijnfiche

Domaine Fichet - Le Vignot | Bourgogne Pinot Noir France (BOURGOGNE MACONNAIS) – 2022

Domaine

Dom. Fichet

Le Domaine Fichet est situé dans le petit village d'Igé, dans le hameau de Martoret (au sud de la Bourgogne), et s'étend sur 19 hectares. Les frères Pierre-Yves et Olivier Fichet sont issus d'une famille de vignerons qui vendaient autrefois leurs vins aux coopératives. Après la crise des années 1970, ils ont quitté la coopérative et vendent depuis leurs vins directement sur le marché. Pierre-Yves est responsable du vignoble, où il cultive des raisins sains et mûrs de manière traditionnelle et minutieuse. Olivier s'occupe du processus de vinification. Sur les parcelles exposées au sud-est, aux sols argilo-calcaires, sont cultivés les deux principaux cépages rouges : Pinot Noir et Gamay. Sur les parcelles exposées au sud-ouest, qui bénéficient d'un ensoleillement plus important, le cépage blanc Chardonnay est cultivé sur un sous-sol calcaire et crayeux. Les frères Fichet ont été désignés à deux reprises comme les meilleurs jeunes vignerons de Bourgogne.

Vinification

Vendanges : manuelle Réception : tapis de tri, égrappoir, et mise en cuve
Vinification : en cuve à 18°C
Fermentation : de 10 à 18 jours à 25°C
Pressurage : pneumatique lent et à basse pression
Elevage : fûts de chêne 100 % de 3 à 5 vins

Dégustation

Cette cuvée, issue essentiellement de vieilles vignes donne un vin avec beaucoup de corps, de la rondeur, et une belle matière avec une couleur rouge cerise, des arômes de fruits rouges (cerises, mûres, ...) typiques du Pinot Noir. A boire sur des repas traditionnels, viandes en sauce, gibiers, viandes rouges, et fromage crémeux.

Mets adaptées

Viande - rouge | Charcuterie | Filet de canard - froid | Plats froids

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Pinot Noir

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): + 3-5

Servir à: 10-12 °C

Profil de goût: Élégant et raffiné

