



Wijnfiche

**Domaine Fichet – Cuvée La Cra |
Mâcon Igé
France (BOURGOGNE MACONNAIS) –
2024**

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

Pour la fermentation, le jus de raisin est macéré à basse température pendant 24 heures. La vinification se fait à 100 % en fûts de chêne, dont 40 % de fûts neufs.

Dégustation

Il présente une robe jaune doré avec une viscosité légèrement huileuse. Au nez, on retrouve des notes d'agrumes et de fruits exotiques. En bouche, le vin est gras et souple, avec des touches de beurre et de fruits exotiques. Complexe et riche, il offre après quelques années d'évolution une finale très longue.

Mets adaptées

Fromage - fort | Quiche | Poisson - rôti au beurre | Homard - grillé | Viande - blanche

Caractéristiques

Type: Vin Blanc

Cépage: Chardonnay (100%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): + 5-7

Servir à: 10 °C

Profil de goût: Complex boisé

