Wijnfiche

Le Chai Duchet - Viré-Clessé Quintessence | Viré-Clessé France (BOURGOGNE) — 2022

Domaine

Le Chai Duchet

La famille Duchet exploite ces vignobles depuis avant la Première Guerre mondiale. De 4 hectares à l'époque, le domaine est passé à 11,5 hectares aujourd'hui. Les vignobles ont plus de 60 ans, certaines vignes ayant même plus de 100 ans. Elles s'étendent près de Mâcon, dans le sud de la Bourgogne, à Viré.

Le domaine est certifié HVE (Haute Valeur Environnementale). Il s'agit d'une agriculture durable : labourer doucement pour contrôler la croissance de l'herbe, favoriser la vie des sols et ne traiter qu'avec précaution avec des préparations naturelles comme l'ortie ou la fougère. Ces mesures renforcent les racines profondes et les défenses naturelles de la vigne.

L'approche géobiologique se retrouve également dans la cave à vin, qui est isolée en paille ; on va intervenir uniquement si nécessaire, car les raisins sains se transforment d'eux-mêmes en vin de qualité.

Traduit avec DeepL.com (version gratuite)

Vinification

Le vignoble de Viré, âgé de 70 ans, est situé Est et Sud-Est, surplombant au loin le Mont-Blanc. Sur un sol argilo-calcaire, le chardonnay pousse dans un climat continental avec des influences méditerranéennes. On travaille avec des labours du sol et l'utilisation raisonnée de produits de traitement respectueux de l'environnement.
Ce vin issu d'une seule et unique parcelle est élaboré dans une cuve béton avec un élévage sur lie de 10 mois. Le fruit du vin est ainsi complété par de la complexité et du corps.

Dégustation

Un nez délicat mais riche de fleurs blanches et de poire mûre, quelque peu complexifié par des notes de miel et de minéralité fraîche.
Une bouche fraîche et ronde, avec du fruit, de la minéralité et des épices subtiles ; un beau corps et une finale d'une belle longueur.

Mets adaptées

Poisson - pot au feu | Quiche | Poisson - sauce légère | Salade au chèvre chaud

Caractéristiques

Type: Vin Blanc
Cépage: Chardonnay
Viticulture: Raisonnée
Stocker (années): + 7-10
Servir à: 8-10 °C
Profil de goût: Complex non boisé

