Wijnfiche

Domaine Fichet - La Fraisière | Bourgogne
France (BOURGOGNE) — 2023

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

Le vignoble s'étend sur 0,5 hectare et se situe à mi-coteau sur une pente exposée au sud-est. Dans la vigne, une ébourgeonnage sévère est pratiqué afin d'obtenir une meilleure qualité et des rendements plus faibles. Grâce notamment à une vendange verte intensive, les raisins atteignent une excellente maturité et présentent un état sanitaire remarquable. Après la récolte manuelle, une sélection rigoureuse et un égrappage sont effectués. Une macération préfermentaire à froid de 2 à 4 jours précède la fermentation, qui dure de 7 à 10 jours. Le vin est ensuite pressé lentement à basse pression à l'aide d'un pressoir pneumatique. L'élevage dure 18 mois en fûts de chêne, dont 20 % à 30 % de fûts neufs. Le vin est ensuite mis en bouteille.

Dégustation

Dans le verre, le vin présente une robe rouge cerise profonde et limpide. Au nez, des arômes expressifs de fruits rouges mûrs se dévoilent, tels que la cerise et les baies rouges, soulignant le profil fruité du vin, accompagnés de notes épicées issues de l'élevage en fûts de chêne. En bouche, il se montre souple et harmonieux, avec une belle rondeur et une fraîcheur agréable, ainsi qu'une structure équilibrée offrant à la fois élégance et profondeur. La combinaison de concentration, de finesse et d'expression fruitée confère à ce vin une allure rappelant celle d'un grand Bourgogne.

Mets adaptées

Poulet | Salades - été | Charcuterie | Plats froids

Caractéristiques

Type: Vin rouge
Cépage: Pinot Noir
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): + 7-10
Servir à: 16-17 °C
Profil de goût: Élégant et raffiné

