Wijnfiche

Domaine Fichet – Saya | Mâcon Igé Gamay France (Frankrijk) — 2025

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

Les raisins proviennent de parcelles situées sur des sols argilo-calcaires avec une exposition sud-est. Les vignes, plantées en 1968, couvrent une petite superficie de 0,82 hectare et présentent un rendement très limité d'environ 13 hl/ha, ce qui contribue à la concentration et à la qualité des raisins. Les vignes sont taillées en Guyot simple et la vendange est réalisée mécaniquement, suivie d'un tri mécanique des raisins à leur arrivée au chai. Après un pressurage direct à froid, réalisé par pressurage pneumatique pour une extraction douce, la fermentation se déroule à basse température (10–12°C) afin de préserver les arômes frais de fruits. Le vin est ensuite élevé pendant cinq mois sur lies fines en fûts de chêne. La mise en bouteille a lieu à la fin du mois de février.

Dégustation

Saya présente une belle robe saumonée brillante et lumineuse. Au nez, le vin dévoile un bouquet expressif et séduisant de fruits rouges frais tels que la cerise, les groseilles et la framboise, subtilement complété par des notes florales et une touche rafraîchissante d'agrumes. En bouche, le vin se montre souple et rond, avec une texture crémeuse et une agréable fraîcheur. Le caractère fruité reste bien présent et, associé à une belle vivacité, se prolonge dans une finale fraîche, harmonieuse et désaltérante.

Mets adaptées

Vin plaisir | Salade aux scampis | Terrine de légumes au basilic | Apéritif

Caractéristiques

Type: Rosé
Cépage: Gamay
Viticulture: Raisonnée
Stocker (années): + 2-3
Servir à: 8-10 °C
Profil de goût: Fruité frais

