

IRANCY ADROIT DU VAL SUZEAU



Irancy "Adroit du Val Suzeau" provient de Bourgogne (Yonne – Vignoble du Grand Auxerrois) et relève de l'A.O.C. Irancy (appellation communale). Issu du climat Adroit du Val Suzeau, il est entièrement élaboré à partir de Pinot noir très fin. Les vignes, âgées de moins de 10 ans, s'enracinent dans un terroir argilo-calcaire avec marne en profondeur, riche en petits fossiles d'huîtres en surface, qui apportent énergie et salinité au vin.

Situées entre 227 et 247 m d'altitude, les parcelles bénéficient d'une exposition septentrionale / sud, ventilée par un vent dominant de sud-ouest. Le vignoble est conduit en agriculture biologique et biodynamique, certifiée ECOCERT (depuis 2001) et DEMETER (depuis 2005), pour un rendement moyen de 30–35 hl/ha. La vinification repose sur une macération de vendange entièrement égrappée pendant une vingtaine de jours, une fermentation en levures indigènes, très peu de SO₂ et uniquement des remontages mécaniques (sans pigeage ni bâtonnage), suivis d'un élevage en fûts de 1 à 5 vins pendant 15 à 19 mois, qui affine la texture tout en respectant la précision du terroir.

