

IRANCY

LA VOIE DE CRAVANT



Cet Irancy “La Voie de Cravant” est issu de Bourgogne (Yonne – Vignoble du Grand Auxerrois) et appartient à l’A.O.C. Irancy (appellation communale). Il provient du climat La Voie de Cravant et met en valeur un Pinot noir très fin. Les vignes, âgées d’environ 10 ans, s’implantent sur des sols de kimméridgien à argiles rouges parsemés de petits cailloux en surface, qui structurent le vin et lui apportent relief et fraîcheur.

Les parcelles, situées entre 196 et 202 m d’altitude, profitent d’un climat à dominante continentale, avec une exposition sud-ouest et un vent dominant de sud-ouest. La conduite est biologique et biodynamique, certifiée ECOCERT (depuis 2001) et DEMETER (depuis 2005), pour un rendement moyen de 30–35 hl/ha. La macération de vendange entièrement égrappée sur une vingtaine de jours, la fermentation en levures indigènes, l’usage très modéré du SO₂ et les remontages mécaniques seuls (sans pigeage ni bâtonnage), suivis d’un élevage en fûts de 1 à 5 vins pendant 15 à 19 mois, donnent un Irancy précis, droit et légèrement épicé.

