

IRANCY LES MAZELOTS



Issu de Bourgogne (Yonne – Vignoble du Grand Auxerrois), cet Irancy “Les Mazelots” relève de l’A.O.C. Irancy (appellation communale). Il provient du climat Les Mazelots et est élaboré à partir de Pinot noir très fin. La parcelle, âgée de plus de 90 ans, repose sur des sols de kimméridgien moyen et supérieur, à argiles grises recouvrant des feuilletés de calcaire riches en petits coquillages marins, qui signent la profondeur et la complexité du vin.

Situées entre 200 et 185 m d’altitude, les vignes bénéficient d’une exposition septentrionale avec micro-climat, orientée sud-est. 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 d’environ vingt jours, une fermentation en levures indigènes, très peu de SO₂ et uniquement des remontages mécaniques (sans pigeage ni bâtonnage). L’élevage en fûts de 1 à 5 vins pendant 15 à 19 mois apporte finesse et longueur sans masquer l’expression du terroir.

