

Vignoble d'IRANCY



- **Catégorie**

Appellation Village

- **Région viticole**

VIGNOBLES DE CHABLIS ET DU GRAND AUXERROIS

- **Information**

Appellation Village du vignoble de l'Auxerrois, dans l'Yonne. Sur l'étiquette, la mention du nom du Climat d'où provient le vin peut être inscrite immédiatement sous le nom d'Irancy.

Communes de production : Irancy, Cravant et Vincelottes.

- **Superficie en production**

Superficie en production : 159,08 ha

COULEUR / CEPAGE

Vins rouges exclusivement, cépages Pinot Noir et César.

Le César (environ 5 hectares sur l'aire d'appellation Irancy) aurait été apporté dans l'Yonne par les légions romaines. Ce plant vigoureux donne des grappes assez grosses, cylindriques et des baies sphériques de couleur noire. Seul, il donne un vin très coloré aux arômes de fruits rouges, certainement trop riche en tanins.

Caractères des vins

Il s'agit d'un vin rouge issu du Pinot Noir. Sa particularité est de comporter de façon facultative (jusqu'à 10 %), du César, cépage traditionnel à Irancy.

Riche en tanins, coloré avec vigueur, il est en effet impérial et offre à ce vin une personnalité intéressante pour l'amateur. Des nuances apparaissent selon qu'il s'agit de cuvées franches de Pinot Noir ou de cuvées teintées de César. Sous sa robe pourpre bien soutenue, tirant légèrement sur le grenat et riche en reflets, il possède un bouquet très fruité (cassis, cerise griotte, framboise, mûre) où entrent parfois des senteurs

florales et réglissées ou poivrées. Au palais, ses tanins se fondent pour laisser place à une structure ferme et veloutée. Son acidité lui assure une garde excellente (en général durant 3 à 10 ans).

Conseil du sommelier

Rouge : solide et néanmoins charmeur, l'Irancy et son jus coloré invitent aux mets à saveurs fortes et charnues. Les ribs grillés (travers de porc) trouvent là un accompagnateur zélé car à des tanins virils s'ajoutent une belle puissance aromatique. Les civets, de volaille par exemple, lui rendent aussi un bel hommage. Bien entendu pâtés en croûte chauds ou froids trouvent dans l'Irancy un partenaire idéal, ses tanins équilibrant la texture très onctueuse de ces mets gourmands. Le plateau de fromages peut être composé de camembert, cantal, chaource, soumaintrain...

Température de service : 15 à 18 °C.

Liste des Climats / lieux-dits de cette appellation

- Adroit de Veudilien
- Adroit du Val Suzeau
- Bas de la Grande Côte
- Boudardes
- Bouguéelle
- Chérelle Est
- Chérelle Ouest
- Côte Charmois Ouest
- Côte du Moutier
- Croix Rouge
- Crot Chabout
- Envers du Val des Noyers
- Envers du Val Suzeau
- Grenouillères
- Haut Champreux
- Haut de Boudardes
- Hautes Charmois
- La Bergère
- La Bouysarde
- La Cave
- La Comme
- La Croix Buteix
- La Croizette
- La Grande Côte Est
- La Grande Côte Ouest
- La Voie de Girard
- La Voie des Vaches
- Le Dessus du Vau Falleau
- Le Haut du Val des Noyers
- Le Haut du Val Suzeau
- Le Paradis
- Les Babottes
- Les Bâtardes
- Les Beaux Monts
- Les Bégnaux
- Les Bessys
- Les Cailles
- Les Chandeliers
- Les Courgilliers
- Les Grandes Vignes
- Les Hauts de Charmois
- Les Marteaux
- Les Mazelots
- Les Mères
- Les Petits Creux
- Les Rez
- Les Ronces
- Les Sous le Bois
- Les Traces
- Les Tremblas
- Les Veaux Lâchés
- Mouroux
- Palotte
- Poncelles
- Pré Monsieur
- Renouel
- Sous les Petits Creux
- Trou Mombart
- Vallée de Coigny
- Vau Pavée Est
- Vauregniers
- Veauchassy
- Veauliaux
- Veaupessiot
- Vodon
- Voie d'Auxerre
- Voie de Cravant

Thierry et Corine Richoux



Tél : 03.86.42.21.60

irancy.richoux@orange.fr

73, rue Soufflot
89290 Irancy

Présentation :

Depuis plusieurs générations, la famille Rojot Richoux a toujours cultivé la vigne. **A partir de 1960**, Geneviève et Jean-Claude Richoux poursuivent l'activité familiale sur le finage d'Irancy.

Dans le milieu des années 1970 ils sont les tout premiers à Irancy à se consacrer uniquement à la viticulture. Aidés par des membres de la famille, ils agrandissent petit à petit le vignoble et se créent une clientèle particulière sans cesse croissante dans ces années d'expansion économique à laquelle ils proposent principalement des vins en bouteilles, Rouge et Rosé d'appellation Bourgogne Irancy.

En 1979, Thierry, choisit de poursuivre la tradition familiale et reprend le chemin des vignes pour seconder son père et sa mère, après avoir obtenu un brevet de technicien viticole au lycée de Beaune.

Depuis, de nombreux investissements ont été faits, aussi bien dans la plantation de nouvelles vignes que dans l'installation d'un chai avec son équipement. Ces évolutions ont permis d'améliorer les conditions de travail et ainsi d'obtenir le meilleur niveau de qualité possible tout en respectant le terroir et l'esprit du véritable métier de vigneron.

En 1998, suite aux départs en retraite des parents, Thierry et Corine créent une société familiale. Maintenant le vignoble de l'exploitation est relativement jeune et renouvelé, parcelles de taille plus importantes, faciles à travailler et bénéficiant des progrès et recherche au niveau de la sélection clonale du Pinot

Noir. Ce cépage occupe désormais 18 ha , il reste 1 ha de gamay destiné essentiellement à l'élaboration du Bourgogne Passe-tout-grain et du Ratafia.

Selon les années 2 ou 3 ha sont destinés à l'élaboration du Crémant de Bourgogne. Le raisin est livré à la vendange aux caves de Bailly, avec possibilité de reprise de bouteilles pour vente à la cave.

Les vendanges se font de façon traditionnelle, un soin tout particulier y est apporté, les raisins récoltés manuellement sont triés puis égrappés, c'est l'une des période la plus importante au cours de l'année, de nombreux vendangeurs et vendangeuses sont nécessaires durant une douzaine de jours.

La perpétuelle recherche d'un haut niveau de qualité s'est accompagnée depuis une dizaine d'année d'une approche différente des soins apportés à la vigne. **L'année 2000** a vu l'abandon du désherbage de prélevée et au fil des ans le travail du sol a gagné du terrain pour devenir depuis 4 ans l'unique moyen de contrôler l'enherbement et ainsi de permettre à la plante de mieux exprimer toutes les subtilités et toute l'originalité du terroir d'Irancy.

Au niveau des traitements phytosanitaires une évolution progressive vers une lutte plus douce pour la plante et plus respectueuse de l'environnement verra en 2010 l'exploitation effectuer sa conversion en culture biologique.

Production :

Bourgogne Rosé

IRANCY

IRANCY Veaupessiot

RATAFIA de Bourgogne

Crémant de Bourgogne

03 86 42 27 39

David Renaud, vigneron à Irancy ...

<http://www.davidrenaud-irancy.com/>



Mon domaine, dans la famille depuis 4 générations, est situé à Irancy, petit village vigneron appartenant au vignoble de l'Auxerrois et localisé à quelques kilomètres de Chablis.

Réputé pour la qualité de ses vins rouges, Irancy représente une des plus belles appellations de Bourgogne.

Les vins que je produis sont issus principalement du cépage Pinot-Noir et sont le reflet d'un terroir constitué de marnes du Kimméridgien offrant pureté, finesse et minéralité, ces vins peuvent être rouges ou rosés.

Par respect de la nature et de l'environnement, je conduis mon vignoble selon les règles de l'agriculture biologique, et les vins élaborés avec précision offrent des personnalités aux caractères fruités, floraux et épicés.

Soyez assurés de profiter de vins de qualité, fruits du terroir et d'un savoir-faire d'une famille de vignerons, animée par la passion, le respect, la rigueur et l'exigence.

Bonne dégustation !

David RENAUD, Artisan vigneron.

Les vins

La production de notre domaine est essentiellement composée de vin rouge. Il est principalement composé de Pinot Noir Le peu de César que nous produisons entre dans la composition de notre cuvée haut de gamme.

Nos vins sont reconnaissables à leurs arômes de fruits noirs et rouges (cassis, cerises, griottes parfois framboise ou mûre) auxquels se mêlent des senteurs florales, réglissées, poivrées et épicées. Au palais, les tanins se fondent pour laisser place à une structure ferme et veloutée. Le vin présente par ailleurs une bonne vivacité et une réelle aptitude à la garde.



L'Irancy AOC n'est vinifié qu'en vin rouge. Cependant il existe également un rosé portant l'appellation Bourgogne. Il est produit sur le domaine à partir de parcelles classées en appellation village Irancy que nous avons soigneusement sélectionnées pour leurs caractéristiques. Elles permettent l'obtention de vins fruités, floraux et pleins de fraîcheur. D'un bel équilibre en bouche, ils se dégustent et offrent tout leur potentiel dans leur jeunesse. Pour apprécier à leur juste valeur les vins d'Irancy, il serait judicieux de les conserver environ 3 ans avant de les boire. Leur longévité peut dépasser sans problème 1 à 2 décennies dans les bons millésimes.

Pour les vins contenant du César, il sera nécessaire de les conserver une à deux années de plus afin de leur permettre d'atteindre leur pleine maturité qui est plus tardive.

Si vous n'avez pas la patience ou la possibilité d'attendre pour boire nos vins, un carafage de quelques heures vous permettra de mieux les apprécier.