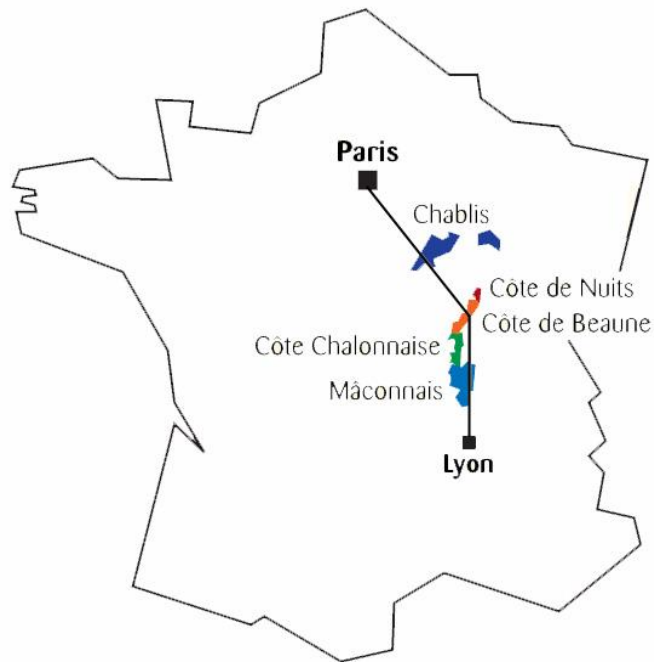




LE 21 NOVEMBRE 2013

Viré-Clessé est une petite appellation (un peu plus de 400ha) située au cœur du mâconnais partie la plus méridionale du vignoble bourguignon.



Je vous propose de vous faire découvrir le domaine GONDARD-PERRIN, qui produit principalement du Viré-Clessé (Sept cuvées distinctes) et également du Macon Village, ainsi que quelques ares en Macon Blanc (vinifié en Crémant de Bourgogne).



Mâconnais



BOURGOGNES

www.vins-bourgogne.fr

VIGNOBLE DU MACONNAIS

Le vignoble du Mâconnais marque la frontière sud de la Bourgogne. Il s'étend sur 35 km de long, entre Sennecey-le-Grand et Saint-Vérand, et sur 10 km de large, délimité à l'ouest par la vallée de la Grosne et à l'est par la vallée de la Saône.

Le sol : Le paysage du Mâconnais est façonné par une succession de collines dont l'exposition est/sud-est est idéale pour la culture de la vigne. On distingue plusieurs types de sols.

- Sols marno-calcaires et argilo-calcaires couverts d'éboulis calcaires. C'est la formation principale dans le vignoble. Les sols sont peu épais, ils proviennent de l'altération des couches sédimentaires du Jurassique.
- Sols argilo-siliceux sur substrat granitique et volcanique (au sud, à proximité du Beaujolais et localement dans le reste du vignoble).

Le Climat : Le climat continental qui caractérise toute la région est particulièrement favorable à une bonne maturation des raisins.

Le Cépage : Le Mâconnais fut jusqu'au 18^{ème} siècle, planté de Gamay. Au début 19^{ème} siècle, il fut supplanté par le cépage chardonnay, qui a trouvé là son terrain de prédilection. Il représente aujourd'hui plus de 80% des plantations.

Les Appellations : - Macon
- Macon –village
- Pouilly-Fuisse
- Pouilly-Loché
- Pouilly-Vinzelles
- Saint-Véran
- Viré-Clessé

APPELLATION VIRE- CLESSE

Appellation Communale du Mâconnais, en Saône-et-Loire.

Créée par un décret du 26 février 1999, cette appellation remplace, pour les vins blancs, les anciennes appellations Mâcon-Clessé et Mâcon-Viré.

Cette appellation ne comporte pas de climats classés en premier cru. Sur l'étiquette, la mention du nom du climat d'où provient le vin peut être inscrite immédiatement sous le nom Viré-Clessé. L'étiquette peut également comporter la mention « Vin de Mâcon » ou « Grand vin de Mâcon ».

Commune de production : Clessé, Laizé, Monbellet et Viré.

LE VIGNOBLE

Situation :

Reconnue en 1998, baptisée un an plus tard, Viré-Clessé est la première appellation communale issue de terroirs remarquables dans l'AOC Mâcon-Villages. Viré et Clessé sont deux communes de la Bourgogne du Sud, entre Tournus et Mâcon. La typicité de leurs vins étant proche, on a opté pour une seule appellation ; Mais la sélection des terroirs a été très rigoureuse : Viré et Clessé produisent aussi du Mâcon, du Bourgogne et du Mâcon-Villages.

Les dénominations Mâcon-Viré et Mâcon-Clessé ont disparu en 2002.

Terroir :

Le cru est constitué par deux côtes nord-sud, limitées par les vallées de la Bourbonne et de la Mouge. Elles sont composées de calcaires à entroques du bajocien et de strates marno-calcaires de l'oxfordien (jurassique). D'autres terrains encore sur le bas des pentes, sont faits d'argiles à « chailles » (galets de grès), exposés au levant et bien drainés. Le « cray », un type de sols mâconnais calcaires à cailloux blancs, se rencontre ici : le meilleur pour le chardonnay.

Altitude : entre 200 et 440 mètres.

Encépagement :

Vins blancs exclusivement, cépage chardonnay.

Production :

Superficie en production :

1 hectare(ha) = 10 000 m² = 24 ouvrés

360ha

Récolte moyenne annuelle :

1 hectolitre (hl) = 100 litres = 130 bouteilles

13400 hl

Climats du Viré-Clissé :

Commune de Clessé : Breillonde, Quintaine, Le Chêne, La Troupe

Commune de Viré : Le Creusseromme, Le Chapitre, Chazelle, Roally, L'Épinet, Brechen, Foretilles, Pommetin.

Dégustation, conservation et accord :

La brillance de l'or pâle illumine sa robe. Ni or blanc, ni or jaune : or cendré, sans reflets paille ni lamé doré. Des reflets verdâtre animent souvent le verre. Au nez, on se régale tout de suite : la fleur d'aubépine ou d'acacia, le bouquet de chèvrefeuille, le genêt, des notes de citronnelle, de pêche blanche, mentholées ou de fougère, de verveine.

Le pin et la confiture de coing apparaissent sur un millésime prenant de l'âge.

Met et vins :

Ce vin animera la bouche de ses notes mentholées et surtout de sa belle franchise, un peu vive. C'est pourquoi les viandes tendres en sauce, comme le veau, ou les poissons vapeur, pochés et en sauce blanche lui rendront hommage. Sa vivacité leur donnera relief et consistance. Sa belle intensité aromatique plaira aussi au volailles, aux crustacés et aux légumes sautés.

Elle répondra parfaitement aux gratins de fruits de mer. Les fromages à pâte fleurie, de type camembert, seront exaltés par sa fraîcheur un peu pointue et les fromages de chèvre seront des compagnons idéals.

Température de service : 11 à 13 ° C.

DOMAINE GONDARD – PERRIN

« Les Cochets » 71260 VIRE

Mylène et Pierre, artisans vignerons de l'appellation Viré-Clessé, vous font découvrir leur passion de la vigne et du vin, pour vous offrir des moments intenses et subtils.

Le Domaine :

Notre vignoble est situé en Bourgogne entre Mâcon, Tounus et Cluny ; il est exposé sud, sud-est, aux sols argilo-calcaire.

Le domaine a été créé en 2008 sur la commune de Viré en Mâconnais (Saône-et -Loire). Nous sommes viticulteur depuis 1981, mais nos origines de vignerons dans la commune de Viré datent de plusieurs siècles ; Coopérateur à la cave de Viré jusqu'en 2007, après une réflexion de plusieurs années, c'est en 2008 que le domaine GONDARD-PERRIN a vu le jour ; dans le but de continuer le travail de la vigne jusqu'en cave, pour élaborer nos propres vins, et mettre en avant nos différents terroir

De vignes en cave :

Le travail des vignes se fait en lutte intégrée avec un enherbement partiel. Progressivement, nous travaillons nos sols par labour, afin de révéler la typicité de nos terroirs, de préserver ces derniers contre l'érosion, et diminuer nos intrants. Les engrais apportés sur le terrain sont entièrement naturels issus de notre exploitation de bovins (fumiers composté).

Nous pratiquons la taille à queue du Maconnais qui est caractéristique du mâconnais, celle-ci découle de la taille en guyot. Après la taille, nous plions les baguettes en arcure. La densité de plantation varie entre 5000 à 7000 pieds par hectare.

Nous vinifions 10 hectares de vignes en mode traditionnel à la bourguignonne : pressurage, débourage à froid, fermentation alcoolique (levures indigènes) et fermentation malolactique (pas systématique), élevage sur lies fines en cuve inox (durant 12 mois minimum) ou en fût de chêne et soutirage.

L'élevage en fût se réalise uniquement avec des fûts qui ont 5 à 10 ans, pour ne pas masquer l'authenticité du Chardonnay, du terroir et du millésime.

Elevage de 12 à 18 mois suivant les cuvées.

Cuvées de terroirs :

Nous produisons un vin blanc en AOC Viré-Clessé, cépage chardonnay, décliné en plusieurs cuvées :

- Viré-Clessé « Cuvée Tradition »
- Viré-Clessé « Vieilles Signes »
- Viré-Clessé « Le Belvédère »
- Viré-Clessé « Cuvée Ancestrale » (fût de chêne)
- Viré-Clessé « Clos de Chapotins » (fût de chêne)
- Viré-Clessé « Aux Mares » (fût de chêne)
- Viré-Clessé « Fontenay » (fût de chêne), nouvelle sélection de terroir sur le millésime 2013.

Et aussi

- Crémant de Bourgogne
- Caprice d'Automne (Vendanges tardives)
- Nouvelle sélection millésime 2013 : un rosé Gamay.

Nous vinifions 9 hectares en Viré-Clessé, 2 hectares de Mâcon-Villages et quelques ares de Mâcon blanc (vinifiés en Crémant de Bourgogne).

Notre philosophie :

La philosophie de notre domaine, est de laisser nos cuvées s'exprimer comme elles veulent. C'est pourquoi suivant les millésimes, elles peuvent évoluer vers différents arômes, tout en gardant l'origine du terroir. Nous ne souhaitons pas intervenir sur nos vins, pour que chaque millésime nous donne le plaisir de le découvrir, et de révéler la vraie typicité de nos terroirs. C'est en respectant le travail à la vigne et à la cave que nous obtenons des vins de qualité.



Viré-Clessé « Cuvée tradition »

Terroir : Vignes issues de terrain argilo-calcaire très caillouteux (3 terroirs sélectionnés pour cette cuvée), situées en coteau (altitude moyenne : 300 m). L'âge moyen des vignes 55 à 60 ans.

Vinification : traditionnelle à la Bourguignonne, levures indigènes, sans chaptalisation.

Eleuage : sur lies fines en cuve inox durant 14 mois environ.

Dégustation : Robe jaune clair ; Nez typé, mûr, au caractère fruité marqué, légères notes de fruits exotiques. La cuvée tradition offre en bouche une puissance et une générosité représentant une certaine chaleur. Au palais, on retrouve des arômes d'agrumes et de fleurs blanches, sur fond de miel. Elle vous séduira par son côté terroir, et sa minéralité.

Mets et vin : Ce vin blanc 100% chardonnay accompagne à merveille : fruits de mer et crustacés, volailles, viande blanche, poisson.

Service : 12° à 14°

Conservation : 5 ans et plus



Viré-Clessé « Vieilles Vignes »

Terroir : Sols argilo-calcaire avec marne, vigne situé en milieu de coteau. L'âge moyen de la vigne 80 ans.

Vinification : Traditionnelle à la Bourguignonne, levures indigènes, sans chaptalisation.

Elevage : sur lies fines en cuve inox durant 14 mois environ.

Dégustation : On est immédiatement séduit par cette robe dorée. La séduction continue avec les arômes légèrement anisés qui ondulent entre citron et mangue. Tout en finesse et en longueur, elle offre au palais un plaisir intense qu s'étire longuement.

Mets et vin : 100% chardonnay, ce Viré-Clessé « Vieilles Vignes » accompagnera harmonieusement : Volaille en sauce, viande blanche, poisson au four... et en apéritif.

Service : 12° à 14 °

Conservation : 5 ans.



Viré-Clessé « Le Belvédère »

Terroir : Vigne située au plus haut point de l'appellation sur un sol très calcaire. La roche domine le terroir. Du sommet de la montagne, nous apercevons la vallée de la Saône et la plaine de l'Ain en arrière-plan. La vigne a été plantée en 1991, donc une vigne qui est pleine de jeunesse, mais qui offre déjà un bon potentiel pour son vin ;.

Vinification : Traditionnelle à la Bourguignonne, levures indigènes, sans chaptalisation.

Elevage : sur lies fines en cuve inox durant 12 à 14 mois.

Dégustation : A la dégustation, on retrouve toute la minéralité qu'offre le terroir. De la profondeur au nez, une grande finesse et une belle fraîcheur s'expriment en bouche. Un vin à découvrir.

Mets et vin : Ayant pour seul et unique cépage le chardonnay, il accompagne volontiers les fruits de mer, une volaille, un poisson. Bien sûr on peut le servir en apéritif aussi.

Service : 12° à 14 °

Conservation : 3 à 5 ans.

Viré-Clessé « Terrasses de la Perrière »

Terroir : Cette vigne est située en mi coteau domine un spectacle imprenable : la vallée de la Saône avec la plaine de l'Ain en arrière-plan, et par temps clair, on distingue la chaîne montagneuse le Mont Blanc.

Vinification : Traditionnelle à la Bourguignonne, levures indigènes, sans chaptalisation.

Elevage : sur lies fine en cuve inox durant 12 à 14 mois.

Dégustation : La particularité de cette cuvée est d'être un Viré-Clessé pur chardonnay par excellence, elle exprime ce que l'on attend d'un Viré-Clessé de Viré, une belle fraîcheur avec une belle longueur en bouche, tout en souplesse, sur des notes d'agrumes acidulé, des arômes de fleurs blanches au nez, et sa robe jaune aux reflets verts. C'est un vin de plusieurs assemblages de parcelles.

Mets et vin : Issu du cépage chardonnay, notre vin accompagne merveilleusement : Pâtés, terrines, rilette ; poissons crus ou au four, volaille, viande blanche, fromages (camemberts, brie, Gruyères, Gondas) et aussi à l'apéritif.

Service : 12° à 14 °

Conservation : 2 à 5 ans.



Viré-Clessé « Clos de Chapotin »

Terroir : Situé à l'intérieur de notre domaine, le Clos de Chapotin est un climat sur sols argilo-calcaire marneux, l'âge de la vigne est de 60 ans.

Vinification : Traditionnelle à la Bourguignonne, levures indigènes, sans chaptalisation.

Elevage : en fût de chêne durant 18 mois sur lies fines, avec batonnage régulier. Précipitations tartriques naturelles.

Dégustation : Nez pur et délicat. Beaucoup de finesse en bouche et un bel équilibre de l'ensemble. Aux arômes de fruits exotiques s'ajoute un joli fond minéral, très harmonieux tout en longueur.

Mets et vin : Pourquoi pas vos mets exotiques tel qu'un poulet au curry, acras de morues, et....bien d'autres mets, à essayer avec des fromages type maroilles.

Service : 12° à 14 °

Conservation : 5 ans et plus.



Viré-Clessé « Cuvée ancestrale »

Terroir : Ce vin provient d'une sélection d'une parcelle de vigne sur le lieu-dit Brechen, âge de la vigne environ 50 ans. Le sol est argilo-calcaire caillouteux.

Vinification : Traditionnelle à la Bourguignonne, levures indigènes, sans capitalisation.

Élevage : en fût de chêne durant 18 mois sur lies fines, avec batonnage régulier. Précipitations tartriques naturelles.

Dégustation : Robe dorée, éclatant et limpide. Bouquet complexe et profond, sur des notes de miel léger, d'épice, de vanille et de fleurs blanches, ses arômes expressifs se complète par un registre légèrement fumé.

Mets et vin : La cuvée Ancestrale d'harmonise avec des fruits de mer, des coquilles St Jacques, et crustacés, ou bien avec un poulet de bresse aux écrevisses, aux morilles...

Service : 12° à 14 °

Conservation : 5 ans et plus.



Viré-Clessé « Aux mares »

Terroir : La cuvée Aux Mares est issue de vignes d'une soixantaine d'année.

Vinification : Traditionnelle à la Bourguignonne, levures indigènes.

Elevage : en fût de chêne durant 14 mois sur lies fines, avec batonnage régulier. Précipitations tartriques naturelles.

Dégustation : Elle offre un nez profond et complexe, sur des notes de noisettes et de pain d'épices. La bouche est intense et pleine, avec une finale saline.

Mets et vin : Fruits de mer, crustacés, volaille et viande blanche.

Service : 12° à 14 °

Conservation : 5 ans et plus.

CREMANT DE BOUGOGNE

Dégustation : issu du seul cépage Chardonnay ; récolté à la main pour être ensuite élaboré selon la méthode traditionnelle ; ce vin effervescent aux nuances or pâle, séduit par la finesse de ses bulles formant de fine perles, et la délicatesse des ses arômes ; dur des notes de fleurs blanches, d'agrumes et de pomme verte qui avec le temps évoluent vers des arômes de fruits à noyau comme l'abricot.

Mets et crémant : A l'apéritif ou au dessert

Service : 6° à 8°

Conservation : 3 ANS

CAPRICE D'AUTOMNE : vendanges tardives

Cette cuvée exceptionnelle et atypique, est vendangée en novembre à l'aube de la Sainte-Catherine. Seul cépage Chardonnay, c'est le fruit d'une douce et longue attente avec des conditions climatiques optimales, brouillard le matin et soleil combiné, pour obtenir le Botrytis (évolution noble du Chardonnay à un stade de sur-maturité).

Vinification : Traditionnelle, levures indigènes, sans capitalisation.

Elevage : en fût de chêne durant 18 à 24 mois sur lies fines, avec batonnage régulier. Précipitations tartriques naturelles.

Dégustation : Commentaires de dégustation dithyrambiques : « un vin confit et rôti ! », « étonnant, hors norme : ».

Vin très équilibré qui séduit tout au long de la dégustation : nez subtil entre miel et fleur d'oranger, bouche élégante qui joue sur la douceur et la longueur. Le sucre est présent mais sans excès. Voilà un chardonnay qui doit s'ouvrir lors d'une grande occasion. Fabuleux.

Mets et vin : Fondant chaud au chocolat crème anglaise, foie gras de canard mi-cuit ou en apéritif.

Service : 8° à 10°

Conservation : Vin de garde.

LES VINS DE LA DEGUSTATION

- Viré-Clessé : Cuvée traditionnelle 2009 (8,60 € le 2010).
- Viré-Clessé : « Vieilles Vignes » 2009 (9.60 €).
- Viré-Clessé : « Le Belvédère » 2011 (9.90 €).
- Viré-Clessé : « Au Mares » 2011 (10,20€ le 2012).
- Viré-Clessé : « Les Terrasses de la Perrière» 2011
(10,40€ le 2012).
- Viré-Clessé : « Clos de Chapotin » 2010 (11,40 €).