

MERCUREY 2021

« VIEILLES VIGNES »

Domaine Virot



Situation : Issu d'une famille où l'on est « vigneron de père en fils », Pierre Virot avait choisi une autre voie : professeur de mécanique automobile. En 2015, il entame sa reconversion, récupère les parcelles familiales mises en location après la retraite de ses parents, et se lance. Sur 5 hectares, il produit du mercurey blanc et rouge, ainsi que du bourgogne blanc et rouge. Tout en bio. La certification, débutée par ses parents en 2012, est étendue à l'ensemble des vignes du domaine depuis 2018. Après les vendanges réalisées à la main, Pierre Virot s'astreint à appliquer des techniques « rigoureuses ».

Aujourd'hui rejoint par son fils Bastien, qui commence à mettre les mains dans la vigne à Bouzeron. Pierre Virot voit en lui son successeur naturel. Pas tout de suite, mais une transmission, « ça se prépare », rappelle le viticulteur méthodique.

Encépagement : Pinot Noir.

Terroir : Argilo-calcaire.

Température de Service : 15 à 16°C.

Potentiel de Garde : 2025 à 2028.

Observations : Ce Mercurey à la robe rubis limpide révèle un nez intense de vanille et de petits fruits rouges : framboises et cerises légèrement compotées. La bouche ample dès l'attaque, démontre la belle maturité de la vendange. Le gustatif est marqué par des saveurs gourmandes de griotte, framboises et groseilles. La finale recèle de notes subtilement fumées et épicées (poivre gris).



Quelques accords : Pigeonneau aux Myrtilles, Etouffée de Charolais, Œuf en Meurette...

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

E-Mail : accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com