

BOURGOGNE 2021

« CHARDONNAY »

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 : Chardonnay

Terroir : Argilo-calcaire.

Température de Service : 10°C.

Potentiel de Garde : 2 ans.

Observations : Ce Bourgogne vous surprendra certainement par sa puissance, sa chair et son volume en bouche. Mais il ne manque jamais de dynamisme et de fraîcheur, toujours porté par d'énergiques saveurs de zestes d'agrumes et des arômes délicatement poivrés en finale. Après avoir dégusté la première gorgée, on n'a finalement qu'une idée en tête : en savourer une seconde. Bravo.



Quelques accords : Bar au beurre blanc (bar), truite aux amandes. Soufflé au fromage...