

BOURGOGNE 2022

« 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 rejoins 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 : 2 ans.

Observations : Cette cuvée arbore une belle robe d'un rouge cerise éclatant, et nous offre un olfactif d'une belle typicité aromatique du pinot noir (framboise, cerise, légèrement poivré). La fraîcheur et la richesse du fruit sont perpétuées par une texture en bouche idéale où les arômes de fruits rouges, envahissent le palais. Un vin droit, limpide, friand et fruité, doté d'une belle matière. Un vin parfaitement équilibré dont la finale révèle fraîcheur, délicatesse et élégance.

Quelques accords : Poulet à la cacciatore, Filet de veau aux girolles, Œufs pochés à la Bourguignonne