



Philippe Lancelot

IVRESSE 2012 GRAND CRU

L'idée d'une première vinification sans soufre me vient à l'esprit depuis quelque temps. Hervé Jestin – oenologue, me propose, grâce à ses connaissances deux fûts provenant du plus célèbre château de vins liquoreux. Comment refuser ?!

Les saisons suivantes, nous avons suivi l'évolution naturelle du vin et quelque peu après, nous avons apprécié ses jolies notes de noblesse. Après quelques années de vieillissement, m'est venue l'idée de son histoire, de ses lignes. Les notes chaleureuses, patinées,... mon ressenti avec le vin, m'ont donné l'idée quant au choix des couleurs de l'habillage.

Epicurien et un brin provocateur, pourquoi par interpellé quelques esprits avec ce nom. J'ai voulu également, à travers le choix de l'illustration dire 'vivons, restons insouciant' et faisons un clin d'oeil à Alfred de Musset courant XIXème. Un rosé... des lys... ?

IVinifying without added sulphites had been on my mind for some time. Hervé Jestin – our oenologist - offered me, through his connections, two barrels used by the most famous sweet wine producer. How could I refuse?!

Over the next few seasons, we followed the natural evolution of the wine and a little later, we could appreciate it's pretty, noble notes. After a few more years of aging, the idea of its history and its lines came to me. The warm, polished notes, ... The way the wine touched me, gave me the idea as for the choice of the colours of the labelling. Epicurean and a little provocative, by calling to some minds with this name. Through the choice of the illustration, I also wanted, to say 'let's live, let's be carefree' and give a nod to the 19th century of Alfred de Musset.

450 bouteilles.

TERROIRS :

CÉPAGES :
100% chardonnay

CRUS :
Chouilly - Cramant

SURFACE :
Chouilly 'le fond du bateau' : 35,64 ares
Cramant 'le bateau' : 13,32 ares

ANNÉES DE PLANTATION :
Chouilly 'le fond du bateau' : 1978 et 1998
Cramant 'le bateau' : 1987

VINIFICATION :

COULEUR : ●

MILLÉSIME :
2012

ÉLEVAGE DU VIN :
Bois / inox

FERMENTATION MALOLACTIQUE :
Réalisée

DÉGORGEMENT & DOSAGE :
22 avril 2021 : 0 g/L

Brut nature

DÉGUSTATION :

ARÔMES :
Noblesse du trônçais

ACCORDS :
Gastronomique, contemplation, moments d'exception

TEMPÉRATURE DE SERVICE :
12 à 14 °C selon les envies
Analyses et fiches sur notre site web.



SANS
SOUFRE
AJOUTÉ