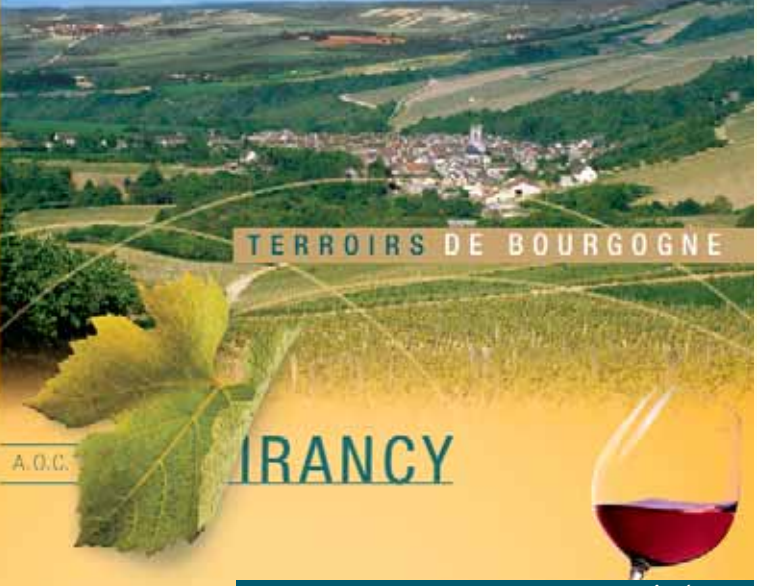


## APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

**Appellation Village** du vignoble de l'Auxerrois, dans l'Yonne.
Sur l'étiquette, la mention du nom du climat d'où provient le vin peut être inscrite immédiatement sous le nom d'Irancy.
Communes de production : **Irancy, Cravant et Vincelottes**.

## CARACTÈRES DES VINS

Il s'agit d'un vin **rouge** issu du Pinot Noir. Sa particularité est de comporter de façon facultative (jusqu'à 10%), du César, cépage traditionnel à Irancy. Riche en tanins, coloré avec vigueur, il est en effet impérial et offre à ce vin une personnalité intéressante pour l'amateur. Des nuances apparaissent selon qu'il s'agit de cuvées franches de pinot noir ou de cuvées teintées de césar. Sous sa robe pourpre bien soutenue, tirant légèrement sur le grenat et riche en reflets, il possède un bouquet très fruité (cassis, cerise griotte, framboise, mûre) où entrent parfois des senteurs florales et réglissées ou poivrées. Au palais, ses tanins se fondent pour laisser place à une structure ferme et veloutée. Son acidité lui assure une garde excellente (en général durant 3 à 10 ans).

## CONSEILS DU SOMMELIER

**Rouge :** solide et néanmoins charmeur, l'Irancy et son jus coloré invitent aux mets à saveurs fortes et charnues. Les ribs grillés (travers de porc) trouvent là un accompagnateur zélé car à des tanins virils s'ajoutent une belle puissance aromatique. Les civets, de volaille par exemple, lui rendent aussi un bel hommage. Bien entendu pâtés en croûte chauds ou froids trouvent dans l'Irancy un partenaire idéal, ses tanins équilibrant la texture très onctueuse de ces mets gourmands. Le plateau de fromages peut être composé de camembert, cantal, chaource, soumaintrain…
**Température de service : 15 à 18 °C.**

BOURGOGNES
L'âme des vins de la Terre

(FICHE N°41)
www.vins-bourgogne.fr

## SITUATION

Dans le Grand Auxerrois et le département de l'Yonne, Irancy se tient sur la rive droite de cette rivière à une quinzaine de kilomètres au sud d'Auxerre et au sud-ouest de Chablis. C'est l'un des villages les plus typiques du vignoble de l'Auxerrois. L'église majestueuse, la maison natale de l'architecte G. Soufflot (le Panthéon à Paris) et les belles maisons vigneronnes forment le décor d'un vin rouge réputé depuis longtemps, et qui a reçu en 1999 le niveau d'appellation communale IRANCY, confirmant ses qualités.

## TERROIRS

Le paysage dessine ici une cuvette entourée de ses coteaux et la naissance d'un plateau, auprès de l'Yonne qui coule à leurs pieds. Il s'agit le plus souvent des pentes marneuses du kimméridgien, nuancées de sols bruns calcaires où s'épanouit le pinot noir entre 130 et 250 mètres d'altitude. Les expositions sont variées, notamment sud/sud-ouest. Certains terroirs sont connus et appréciés depuis longtemps.

## COULEUR ET CÉPAGES

Vins **rouges** exclusivement, cépages **Pinot Noir** et **César**.
Le **César** (environ 5 hectares sur l'aire d'appellation Irancy) aurait été apporté dans l'Yonne par les légions romaines. Ce plant vigoureux donnerait des grappes assez grosses, cylindriques et des baies sphériques de couleur noire. Seul, il donne un vin très coloré aux arômes de fruits rouges, certainement trop riche en tanins.

## PRODUCTION

**Superficie en production* :**
1 hectare (ha) = 10 000 m² = 24 ouvrées
**164,18 ha**

**Récolte moyenne annuelle** :**
1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133 bouteilles
**7 612 hl**

** en 2008 ** moyenne 5 ans 2004/2008*

**Syndicat viticole de l'appellation Irancy**
**89290 IRANCY**
**www.irancy.org**