



Voici exactement l'image que je viens de trouver sur le site du **Domaine de Mauperthuis** ressemblant au croquis que j'ai posé sur mon petit carnet de voyage « Dégustations Vignerannes ». Une prochaine peinture où « *la brume enveloppe les terre des vignes à la tombée de la nuit et où le Soleil forme une boule de feu sur la ligne de l'horizon de la côte juste pour te dire, dors tranquille, à demain au petit matin, je te reconnaîtrai* ».

*Installés depuis 1992 dans le vignoble de l'Auxerrois, Laurent et Marie-Noëlle Ternynck ont fait l'acquisition du **Domaine des Marronniers, à Préhy.***

« L'exploitation s'étend sur 20 hectares. Changement et agrandissement de leur gamme », explique Laurent Ternynck, « avec du bourgogne blanc, petit chablis, chablis et deux premiers crus, Montmains et Côte de Jouan (voir site).

Ils poursuivent l'activité de la lignée du précédent propriétaire, Bernard Legland, en produisant des vins droits, sur la fraîcheur et la minéralité, bien dans l'esprit de l'appellation ». Aujourd'hui des Amphores se sont installés depuis peu et donne de très bons résultats.

Les vastes bâtiments du domaine des Marronniers accueillent à ce jour la récolte du domaine de Mauperthuis. Les vins des deux domaines sont vinifiés à Préhy mais ils conservent deux entités bien distinctes ».

Le domaine de Mauperthuis s'étend sur 14 hectares et exploite majoritairement des bourgognes, ainsi que des Irancy, saint-bris et côtes d'Auxerre.

Sa production s'élève à 50 000 bouteilles par an, à laquelle viendront désormais s'ajouter entre 60 000 et 90 000 bouteilles pour le domaine des Marronniers.

Dégustation dans le caveau du Domaine des Marronniers à Préhy
Mardi 22 Août 2017
avec Francis Salamolard de « l'Auberge de l'Âtre » à Quarré-les-Tombes
et Babette de « la maison de babette » à Givry près de Vézelay

CHABLIS 2016 en Amphore

Vin agréable moins de minéralité qu'en fût.

Iodé – Huîtres. 11 mois de macération pelliculaire

Pinot Noir 2016 en Amphore

Nez douceur de fruits rouges

Bouche un tout petit peu perlée où les tannins restent présents sans être asséchant – pas de rafle que la peau et les pépins qui produisent cette rondeur

Pressage à la main

César 2016 en Amphore – Garde 10 ans facile

Excellent – Puissant doux et présent à la fois

Présentation des foudres de Gauthier Frères – Tonnelier de la Loire



Sucellos, latinisé en **Sucellus**, est une divinité de la mythologie celtique gauloise. Ce dieu n'est connu qu'en Gaule et tous les éléments le concernant (représentation sur une monnaie des Unelles, quelques inscriptions et des statuettes en bronze) sont d'époque gallo-romaine. Il apparaît comme âgé et barbu, vêtu à la gauloise d'une longue blouse serrée à la taille et de braies collantes, parfois avec des bottes. Outre le maillet, il est représenté avec des ustensiles alimentaires : chaudron, tonnelet, amphore vinaire. Il arrive que le maillet soit remplacé par une faucille et que le pied du dieu soit posé sur un tonnelet. Il est parfois accompagné d'un chien

autre recherche :

Le dieu-druide

Le Dagda est le dieu-druide par excellence (et par conséquent le dieu des druides), il a en charge le sacré, la science, les contrats. Il règne sur le temps, l'éternité et sur les éléments, ainsi que sur le Sidh (l'Autre Monde celtique) mais lui-même habite le Brug na Boinne, ou « hôtel de la Boyne » que Oengus, son fils, va lui ravir. Sous prétexte d'en avoir la jouissance pendant une nuit et un jour, le Dagda prête sa résidence, mais la durée symbolise l'éternité et Oengus la garde définitivement. Cette résidence, qui n'est autre qu'un Sidh, est assimilée au site mégalithique de Newgrange, au nord de Dublin.

Il forme un binôme avec son frère Ogme (l'Ogmios des Gaulois), le dieu de la magie guerrière, dont il est le complément. De par sa fonction, c'est un druide parfait, il est omniscient et omnipotent, c'est aussi un guerrier puissant. Il a un côté paternel et nourricier. On le décrit parfois comme un géant hideux et un ogre paillard. Ses accouplements avec les déesses sont nombreux. On lui connaît plusieurs talismans, dont le chaudron d'abondance (symbole de prospérité), la massue qui tue et ressuscite (symbole de sa puissance) et la roue (symbole cosmique).

En Gaule c'est Sucellos qui est le plus proche de cette définition . Il est à la fois Dieu chtonien; Dieu des artisans proche de goibniu, proche du Dieu céleste Taranis.

Il est représenté armé d'un maillet, d'un cruche "olla" ou d'un chaudron



Bourgogne Pinot Noir 2016 en fût

Nez respirant , aérien et très aromatique
Bouche semi-perlé avec une très belle acidité

Irancy 2016 – Assemblage de plusieurs parcelles de terre comme Les Mazelots, Veaupessiot, Les Babottes, Voie de Cravant etc....

Excellent dans son plus large Pinot Noir – à servir avec une belle côte charolaise

Chablis 1er Cru 2016 – les Butteaux - la meilleure partie de Montmains – Brut de Brut en Foudre au nez Citronné-Ananas (mesure 18000 de Bovis) avec une bouche douce et exotique très structurée, très présent - nous met en mode apaisant.

11 mois de macération pelliculaire

Bourgogne - Grande Réserve 2015 - Pinot Noir 100 %

Nez fruité comme j'aime avec netteté et surtout sans complexité

Bouche excellente envie de manger une belle entrecôte, c'est rond et goûteux

Irancy 2015 – Les Mazelots

Nef vif, très présent

Bouche aux douceurs de cassis, chaleureux. On pourrait penser à un vin près de Nuits St-Georges

Irancy 2014

Très vif avec une belle tenue dans la longueur

Garde 10 ans

Irancy 2015

Nez très très fruité Cassis puissant et aromatique. Vin épais et non filtré

Bouche ronde

Très belle réussite

Une apparition de Marie-Noëlle dans le caveau !

La Palotte 2015 – 65 % de César et 35 % en Pinot Noir

Nez austère très sympathique

Bouche cassis, vanillé

Belle bouteille de garde

Les Butteaux 2015 en Cuve

Nez aux fruits exotiques

Bouche très présente, croque dans la pêche, c'est net et franc, douce et suave

Dans la même parcelle

St Bris 2015 en Amphore - cépage Sauvignon

Nez, la mangue devance un peu le fruit de la Passion qui domine à 90 %.

Ce sauvignon est plus léger et rond (et on devine à peine le cépage)

St Bris 2015 en Cuve inox

Nez exotique kiwi/ananas

Bouche avec une belle acidité citronnée.





En retour dans la soirée un changement contrasté du ciel est arrivé en quelques minutes aussi rapidement que la température entre les caves et l'extérieur tout le long de cette journée ensoleillée. Ce ciel bleuté apparaissant avant la nuit renvoie les roses au lointain, histoire de comprendre les notes riches et variées de lieux-dits de la Côte Tonnerroise à la Côte Chablisienne jusqu'aux alentours d'Irancy.

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).

Conseil 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

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 Village 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.

Liste des Climats et lieux-dits de cette appellation

- Adroit de Veaudilien
- Adroit du Val Suzeau
- Bas de la Grande Côte
- Boudardes
- Bouguéelle
- Chérelle Est
- Chérelle Ouest
- Côte Charmois Ouest
- Côte du Moutier
- Croix Rouge
- Crot Chabout
- Envers du Val des Noyers
- Envers du Val Suzeau
- Grenouillères
- Haut Champreux
- Haut de Boudardes
- Hautes Charmois
- La Bergère
- La Bouysarde
- La Cave
- La Comme
- La Croix Buteix
- La Croizette
- La Grande Côte Est
- La Grande Côte Ouest
- La Voie de Girard
- La Voie des Vaches
- Le Dessus du Vau Falleau
- Le Haut du Val des Noyers
- Le Haut du Val Suzeau
- Le Paradis
- Les Babuttes
- Les Bâtardes
- Les Beaux Monts
- Les Bégnaux
- Les Bessys
- Les Cailles
- Les Chandeliers
- Les Courgilliers
- Les Grandes Vignes
- Les Hauts de Charmois
- Les Marteaux
- Les Mazelots
- Les Mères
- Les Petits Creux
- Les Rez
- Les Ronces
- Les Sous le Bois
- Les Traces
- Les Tremblas
- Les Veaux Lâchés
- Mouroux
- Palotte
- Poncelles
- Pré Monsieur
- Renouel
- Sous les Petits Creux
- Trou Mombart
- Vallée de Coigny
- Vau Pavée Est
- Vauregniers
- Veauchassy
- Veauliaux
- Veaupessiot
- Vodon
- Voie d'Auxerre
- Voie de Cravant