

# La Cave de Viré crée Vêrizet

DEPUIS QUATRE-VINGT-DIX ANS ANS, LA CAVE DE VIRÉ N'A EU DE CESSÉ D'ÉVOLUER ET DE PORTER TOUJOURS PLUS HAUT LES COULEURS DE L'APPELLATION VIRÉ-CLESSÉ. AU FIL DES ANS, LE TALENT SANS FAILLE DES VIGNERONS LUI A PERMIS D'ENRICHIR SA GAMME. IL LUI MANQUAIT CEPENDANT UN NOM QUI PORTE SON IDENTITÉ ET SES VALEURS. LE POINT DE DÉPART POUR RACONTER SON HISTOIRE, ICI ET DANS LE MONDE...

Cette année, fort de ce constat, une nouvelle étape est franchie avec la création de Vêrizet. Vêrizet, c'est d'abord une histoire de terroir, devenu au fil du temps celui des vins de Viré-Clessé. Sur les coteaux du Mâconnais de la très ancienne Châtellenie de Vêrizet, en Bourgogne, les pieds de Chardonnay ont trouvé une terre de prédilection.

Grâce à ce terroir marqué par le calcaire, mais aussi au travail obstiné de générations de vigneron, on donne ici naissance à des vins blancs ronds, gras, riches et subtils. Une alliance magique entre le fruit et la minéralité.

La Cave produit cinq appellations : l'AOP Mâcon, l'AOP Mâcon Villages, l'AOP Mâcon Péronne, l'AOP Crémant de Bourgogne et... l'AOP Viré-Clessé. L'appellation Viré-Clessé voit le jour par décret du 5 novembre 1997 devenant ainsi la cinquième appellation communale du Mâconnais. Il aura fallu plus de soixante années d'attente et l'alliance des vigneron des villages de Viré et de Clessé pour que l'INAO valide la création de cette appellation.

Le Viré-Clessé est produit sur les quatre communes de Viré, Clessé, Laizé et

Du 5 au 13 décembre 2020, à l'occasion de nos offres de décembre, profitez d'une remise exceptionnelle de 15 % sur notre nouvelle gamme Vêrizet en bouteille 75 cl.

Montbellet. La surface totale de 390 hectares permet la production de 27000 hl, le rendement moyen est de 65hl/ha en cépage 100 % Chardonnay. Aujourd'hui les vigneron peuvent être fiers, le succès de l'AOP est le leur, et l'image véhiculée aux quatre coins du monde par Viré-Clessé valorise le vignoble Mâconnais.

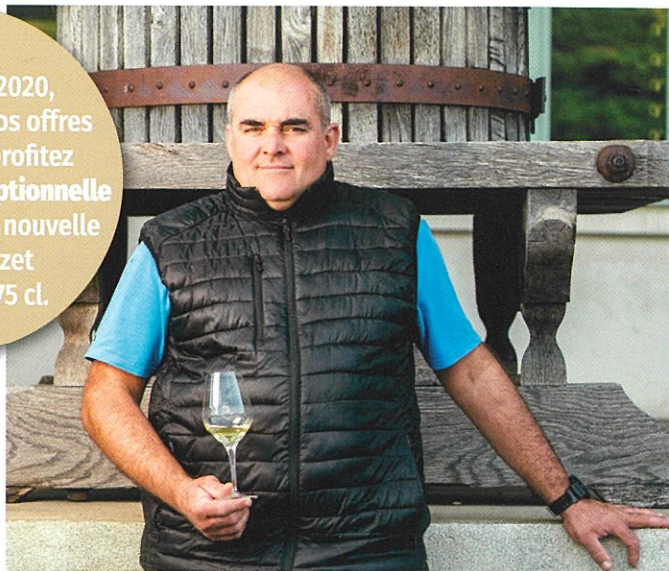
## RENAISSANCE ET NOUVELLE IDENTITÉ

"Mettre son nez dans un verre de Viré-Clessé, c'est pénétrer dans un univers original de la Bourgogne", selon Stéphane Jacob, président de la Cave de Viré. C'est faire connaissance avec un vin blanc immédiatement charmeur, mais complexe pour qui veut aller plus loin. S'ouvre alors une étonnante palette aromatique !

Gourmand, rond, frais, gras, minéral, fruité (poire, fleurs blanches, pêche, abricot...) Voilà ce qu'on dit des vins de la Cave !

Pour beaucoup, le Viré-Clessé est un formidable vin d'apéritif. Son côté charmeur et sa complexité en bouche séduit. Il peut aussi accompagner vos repas : des viandes blanches, des fruits de mer, des poissons, des cuisses de grenouilles, des escargots, une andouillette, du jambon persillé, des fromages de chèvre...

Avec la création de Vêrizet, toutes les cuvées s'habillent désormais dans de nouveaux écrans avec une nouvelle identité visuelle disponible depuis le 24 novembre dans les deux caveaux de dégustation de Viré et Sennecé-les-Mâcon.



### LA CAVE DE VIRÉ EN CHIFFRES

**255 HECTARES** DE VIGNES  
RATTACHÉES À LA CAVE

**130 COOPÉRATEURS**  
DONT 40 VIGNERONS

**16 500 HECTOLITRES**  
PRODUITS EN MOYENNE PAR AN

**5 APPELLATIONS**

**17 SALARIÉS**

**1 500 000 COLS**  
PRODUITS CHAQUE ANNÉE

