

POUILLY-FUISSÉ « LES CRAYS »

Les Crays, désignent des côteaux pierreux, des sols caillouteux (c'est l'appellatif le plus fréquent des terroirs à vigne de la Côte bourguignonne).

Si la désignation du lieu-dit est médiéval, le thème étymologique est une racine pré-indoeuropéenne *KAR désignant la pierre, qui a donné en gaulois le dérivé cracos, au sens de "colline rocheuse", puis "éboulis", sols très favorables à l'implantation de la vigne.

> La vigne

Commune : Vergisson, au pied de la roche juste derrière le domaine

Cépage : Chardonnay

Surface de la parcelle : 1 ha

Age moyen des vignes : 30 ans

Sol : calcaire et caillouteux formé par les éboulis de la roche, sur marnes

Exposition et pente : sud, 360 à 400 m d'altitude, 30 à 35 % de pente

Mode de culture : protection raisonnée, maîtrise de l'herbe par labour

> Vinification

Vendange : manuelle

Pressurage : pneumatique

Débourbage : 36 heures statique à froid afin d'obtenir des jus très clairs

Fermentation alcoolique : en fûts de chênes et foudre thermo régulé autour de 18°C, levures indigènes

Fermentation malolactique : complète et spontanée

Elevage : en fûts et foudre de chêne, sur lies totales, bâtonnage des fûts en fin de fermentation

Mise en bouteilles : août suivant les vendanges (11 mois d'élevage)

> Dégustation

Un vin généreux, complexe, alliant puissance et élégance

Potentiel de garde : peut se boire jeune (à partir de 2 ans), potentiel de garde de 10 ans et souvent plus

Accords mets : poissons blancs en sauce, volaille de Bresse à la crème, blanquette de veau...

> Récompenses et presse

Millésime 2016

17-17,5/20 Revue des Vins de France N°612 (dégustation en cours d'élevage)

Millésime 2015

- 95/100 (Or) Decanter World Wine Awards 2017

- Médaille d'Or au Concours de Lyon 2017

