

POUILLY-FUISSÉ « PRÉS DES GOURS »

Prés des Gours : un gour désigne initialement un "gouffre" (du latin gurgus), mais il peut se réduire à un simple trou dans le sol ou dans une rivière, où les bêtes peuvent boire.

Cette parcelle se situe sur un coteau surplombant la Denante, petite rivière traversant le village.

> La vigne

Commune : Vergisson

Cépage : Chardonnay

Surface de la parcelle : 25 ares, sur les 50 que compte ce climat confidentiel

Age moyen des vignes : 40 ans

Sol : argiles du trias avec présence de calcaire

Exposition et pente : sud, 285 à 300 mètres d'altitude, 25 à 30 % 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 : levain indigène, en fûts de chêne de 228 litres (25 % de bois neuf)

Fermentation malolactique : complète et spontanée

Elevage : 20 à 24 mois en fûts de chêne, sur lies totales, bâtonnage des fûts en fin de fermentation

Mise en bouteilles : après une filtration légère, un mois après soutirage des fûts

> Dégustation

Un vin puissant, charnu, complexe et intense

Potentiel de garde : 20 ans ou plus

Accords mets : poularde aux morilles, foie gras, risotto aux champignons (truffe, cèpes...)

> Récompenses et presse

Millésime 2014

- 15,75+/20, Magazine Vert de Vin, Juin 2017

- Médaille d'Argent au Concours de Lyon 2017

- 16,5/20 Magazine Bourgogne Aujourd'hui N°133 (Janvier-Février 2017)

- 14-15/20 Revue des Vins de France spécial millésime 2014

