

## POUILLY-FUISSÉ « RONCHEVAT »

*Ronchevat est vraisemblablement une variante de Roncevaux (Davayé), c'est-à-dire un val plein de ronces avant défrichage. Ce mot caractérise généralement des sols pauvres, propices à la viticulture.*

### > La vigne

Commune : Vergisson

Cépage : Chardonnay

Surface de la parcelle : 0,9 ha

Age moyen des vignes : 30 à 60 ans

Sol : argiles du trias, non calcaire

Exposition et pente : sud, 310 à 320 mètres d'altitude, 10 à 15 % 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 chêne de 228 litres (10 % de bois neuf). Levures indigènes

Fermentation malolactique : complète et spontanée

Élevage : 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 complexe, opulent et gras

Potentiel de garde : peut se boire jeune (à partir de 2-3 ans), potentiel de garde de 20 ans et souvent plus

Accords mets : Foie gras, croûte aux morilles, poissons blancs en sauce, volaille de Bresse à la crème, blanquette de veau

### > Récompenses et presse

Millésime 2015

- 15,75+/20, Magazine Vert de Vin, Juin 2017
- Médaille d'Or Chardonnay du Monde 2017
- Médaille d'Or au Concours de Lyon 2017
- 86/100 (Bronze) Decanter World Wine Awards 2017

Millésime 2014

- 16/20 Magazine Bourgogne Aujourd'hui N°133 (Janvier-Février 2017)
- 16/20 Coup de Cœur Guide Bettane et Desseauve 2017
- Médaille d'Argent au Concours International de Lyon 2016
- 15,5/20 Magazine Vert de Vin

