

POUILLY-FUISSÉ 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 : 45 ans

Sol : argiles du trias avec présence de calcaire

Exposition et pente : sud, 285 à 300 mètres d'altitude, 25 à 30 % de pente

> Vinification

Vendange : manuelle

Pressurage : pneumatique

Débouillage : statique à froid afin d'obtenir des jus légèrement turbides

Fermentation alcoolique : en fûts de chêne de 228 litres dont 20 à 25% de bois neuf (le reste en bois récent), levures indigènes

Fermentation malolactique : complète et spontanée

Elevage : dans les contenants de vinification, sur lies, pendant 24 mois

Mise en bouteilles : après 2 ans d'élevage et une légère filtration

> Dégustation

La robe est limpide et brillante, jaune paille à reflets dorés. Le nez est très intense et complexe, sur des arômes de compote d'abricot, pêche au sirop, mangue, citron confit, une touche de miel d'acacia, des arômes épicés de vanille et de cannelle, une pointe toastée... La bouche est concentrée, puissante, onctueuse mais soutenue par une belle tension.

Potential de garde : peut être bu dès la mise en bouteilles, mais vieillira harmonieusement pendant des années

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

> Récompenses et presse

Millésime 2016

- Sélection de la Cave Prestige du BIVB 2019

- 17/20 Magazine Bourgogne Aujourd'hui N°145 (Mars 2019)

Millésime 2015

- 14,5/20 Magazine Bourgogne Aujourd'hui N°130 (Juillet-Août 2016)

