

## POUILLY-FUISSÉ RONCHEVAT

*Ronchevat est vraisemblablement une variante de Roncevaux, c'est-à-dire un val plein de ronces avant défrichement. 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 : 35 à 65 ans

Sol : argiles du trias. Sols lourds, très peu caillouteux, veine de terrain très particulière sur l'appellation Pouilly-Fuissé

Exposition et pente : sud, 310 à 320 mètres d'altitude, 10 à 15 % de pente

### > Vinification

Vendange : manuelle

Pressurage : pneumatique

Débourbage : statique à froid pour obtenir des jus très légèrement turbides

Fermentation alcoolique : en fûts de chêne de 228 litres (10 à 15 % de bois neuf). Levures indigènes

Fermentation malolactique : complète et spontanée

Elevage : en fûts de chêne de 228 litres, sur lies, pendant 10 à 12 mois

Mise en bouteilles : avant les vendanges de l'année suivante

### > Dégustation

La robe est jaune paille à reflets dorés, limpide et brillante. Le nez est une expression de fruits mûrs (pêche, mangue), de pain grillé, de beurre frais et d'une pointe d'épices (cannelle, poivre blanc). En bouche, le vin est puissant et structuré.

Potentiel de garde : à boire entre 3 et 8 ans, mais peut vieillir harmonieusement pendant de longues années

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

### > Récompenses et presse

#### Millésime 2017

- 89/100 (Médaille de Bronze) au concours Decanter World Wine Awards 2019

- 1 étoile sur le Guide Hachette 2020

#### Millésime 2016

- 15/20 Magazine Bourgogne Aujourd'hui N°145 (Mars 2019)

- 16.5/20, Coup de Cœur Guide Bettane & Desseauve 2019

- 16+/20 (92-93/100) Vert de Vin Magazine – Juin 2018

- 90/100 (Highly Recommended) Decanter Magazine Juin 2018

