

POUILLY-FUISSÉ 1^{er} CRU "POUILLY" 2022

Appellation Pouilly-Fuissé 1^{er} cru protégée

Le cœur historique de l'appellation Pouilly-Fuissé

Ce climat est né, lors de la naissance des premiers crus sur le millésime 2020, du regroupement de plusieurs climats très renommés du secteur (Au Clos, Aux Morlays...)

Nouveauté en 2022, cette parcelle familiale a été rattachée au domaine cette année, c'est donc un nouveau terroir à découvrir et notre première année d'exploitation des vignes et de production du vin.

> Le Millésime 2022

Il se caractérise par des conditions particulièrement chaudes et sèches. Les températures sont excédentaires dès le mois de février, nous occasionnant une petite frayeur lors d'un épisode de gel tardif en avril qui, heureusement, n'aura pas de conséquences. L'été 2022 se classe au deuxième rang des étés les plus chauds depuis 1947.

Côté précipitations, l'année est largement déficitaire malgré un mois de juin très arrosé qui sauve les vignes du dépérissement.

La très belle sortie de raisins promettait une récolte abondante, amputée cependant par la sécheresse estivale qui a occasionné de faibles rendements en jus.

Les vins sont extrêmement fruités, avec une acidité faible et une texture onctueuse. C'est un millésime flatteur et gourmand, les meilleures cuvées étant promises à un très bel avenir.

C'est un millésime flatteur et gourmand, les meilleures cuvées étant promises à un très bel avenir.

> La vigne

Commune et lieu-dit : climat "Pouilly" à Solutré-Pouilly

Cépage : Chardonnay

Surface des parcelles : 0.92 ha

Année(s) de plantation des vignes : de 1976 à 2017

Sol : issus de marnes du Jurassique, légèrement caillouteux

Altitude, exposition et pente : 315 à 340 mètres d'altitude, pente moyenne exposée est

Certification environnementale : deuxième année de conversion bio

> Vinification et élevage

Date de vendange : 31/08/2022

Mode de vendange : manuelle

Vinification : pressurage pneumatique, débouillage statique à froid, fermentation alcoolique spontanée (levures indigènes) en pièces bourguignonnes traditionnelles de 228 litres. 40% de fût neuf. Fermentation malolactique spontanée et complète.

Élevage : sur lies totales dans les fûts, pendant 11 mois. Assemblage en cuve inox mi-août 2022, puis poursuite de l'élevage sur lies fines pendant 2 mois.

Mise en bouteilles : 31/10/2023

Nombre de bouteilles produites : 2 399 bouteilles, 100 magnums et 34 jéroboams

> Analyses

Degré d'alcool : 14.5 % vol.

PH : 3.66

Acidité totale : 2.9 g/l H2SO4

Sulfites totaux : 93 mg/l

Dégustation

Commentaire : La robe dorée donne immédiatement le ton: dans ce vin, il sera question de générosité, voire d'exubérance! Le nez est très intense, marqué par la confiture d'abricots et ses notes épicées de vanille et de cannelle. En bouche, c'est un vin ample, puissant et chaleureux à la texture onctueuse et riche.

Service : servir à 12-13°C, sans ouverture préalable de la bouteille ni passage en carafe.

Potentiel de garde : peut être bu dans sa jeunesse, ou conservé 10 ans et plus

Suggestions d'accords mets : poissons et viandes blanches en sauce sucrée/salée (tajines...), foie gras, fromages puissants

