

POUILLY-FUISSÉ "AUX CHARMES" 2022

Appellation Pouilly-Fuissé protégée

Un vin issu du terroir le plus argileux de l'appellation.

Nouvelle cuvée produite à partir du millésime 2022, le climat "Aux Charmes" est né de la réunion des climats "Aux Charmes", "En Ronchevat" et de la partie du climat "En France" qui n'a pas été classée en 1^{er} cru.

> 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.

> La vigne

Commune et lieu-dit : climat "Aux Charmes" à Vergisson

Cépage : Chardonnay

Surface des parcelles : 1.07 ha

Années de plantation des vignes : de 1950 à 2003

Sol : superficiel d'argiles du trias, veine de terrain très particulière sur l'appellation Pouilly-Fuissé

Altitude, exposition et pente : de 300 à 330 mètres d'altitude, orientation sud, faible pente

Certification environnementale : troisième année de conversion bio

> Vinification et élevage

Date de vendange : 04/09/2022

Mode de vendange : manuelle

Vinification : pressurage pneumatique, débouillage statique à froid, fermentation alcoolique spontanée (levures indigènes) en pièces bourguignonnes traditionnelles de 228 litres. 15 % de fût neuf, 30 % de fûts de 1 et 2 vins. 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 5 mois.

Mise en bouteilles : 30/01/2024

Nombre de bouteilles produites : 5 087 bouteilles et 160 magnums

> Analyses

Degré d'alcool : 13.0 % vol.

PH : 3.55

Acidité totale : 2.7 g/l H2SO4

Sulfites totaux : 99 mg/l

Dégustation

Commentaire : Une robe d'or pâle caractérise ce vin au nez expressif dominés par les arômes de fruit à noyau bien mûrs, avec une touche d'acacia, d'amande grillée et de brioche toastée. La bouche est généreuse avec une belle persistance aromatique.

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 : Apéritif, crustacés (langoustine, homard), poissons blancs en sauce, poulet à la crème, fromages (comté fruité par exemple), plats régionaux (ris de veau aux morilles)

