

## POUILLY-FUISSÉ "EN RONCHEVAT" 2021

### Appellation Pouilly-Fuissé protégée

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

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

#### > Le Millésime 2021

L'hiver 2020-2021 est assez doux, et se termine par une période particulièrement chaude, du 24 mars au 2 avril, provoquant un démarrage rapide de la végétation... stoppé net par le gel des nuits du 6 au 8 avril, qui impactera durement la récolte (50 % de pertes en moyenne sur l'exploitation).

Les températures ensuite ne cessent de faire le yoyo, alternant périodes fraîches et chaudes jusqu'en septembre.

Même son de cloche côté précipitations, avec alternance de périodes sèches, puis particulièrement arrosées. Millésime de défi, il nous aura tenu en haleine jusqu'à la fin, la pression de l'oïdium et du mildiou ayant été fortes en raison des conditions climatiques.

#### > La vigne

**Commune et lieu-dit :** climat "En Ronchevat" à Vergisson

**Cépage :** Chardonnay

**Surface de la parcelle :** 0.82 ha

**Années de plantation des vignes :** de 1950 à 1996

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

**Altitude, exposition et pente :** de 310 à 320 mètres d'altitude, faible pente orientée au sud

**Certification environnementale :** deuxième année de conversion bio

#### > Vinification et élevage

**Date de vendange :** 24/09/2021

**Mode de vendange :** manuelle

**Vinification :** pressurage pneumatique, débourage statique à froid, fermentation alcoolique spontanée (levures indigènes) en pièces bourguignonnes traditionnelles de 228 litres. 10 % de fût neuf, 20 % de fûts de 1 et 2 vins. Fermentation malolactique spontanée et complète.

**Élevage :** sur lies totales dans les fûts, pendant 10 mois. Assemblage en cuve inox mi-août 2022, puis poursuite de l'élevage sur lies fines pendant 6 mois.

**Mise en bouteilles :** 08/02/2023

**Nombre de bouteilles produites :** 5 291 bouteilles et 50 magnums

#### > Analyses

**Degré d'alcool :** 13.0 % vol.

**PH :** 3.29

**Acidité totale :** 4.1 g/l H2SO4

**Sulfites totaux :** 93 mg/l



#### Dégustation

**Commentaire :** Une robe d'or pâle à reflets argentés caractérise ce vin. L'aromatique est dominée par les agrumes et la pomme verte, quelques notes de fleurs jaunes et une touche épicée et toastée. La bouche présente une belle tension, typique de son millésime, avec toutefois la rondeur caractéristique des terroirs argileux.

**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 :** fruits de mer (moules marinières), poissons blancs grillés ou en sauce légère, poelée de champignons, plats régionaux (choucroute de la mer)

