

POUILLY-FUISSÉ 2022

Appellation Pouilly-Fuissé protégée

Une composition issue de la diversité des terroirs de l'appellation

Cette cuvée est issue d'un assemblage de plusieurs terroirs, situés dans les communes de Vergisson et Solutré-Pouilly

> 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

Communes et lieux-dits : Plusieurs climats sur les communes de Vergisson (80%) et Solutré-Pouilly (20%)

Cépage : Chardonnay

Surface des parcelle : Variable, de moins de 0.1 à 0.6 ha, pour un total d'environ 3 ha

Années de plantation des vignes : Variable, de 1950 à 2016

Sol : Argilo calcaires de différentes natures, plus ou moins profonds et caillouteux

Altitude, exposition et pente : De 290 à 370 mètres d'altitude, orientations est, sud et nord, pentes faibles à fortes

Certification environnementale : Troisième année de conversion bio

> Vinification et élevage

Date de vendange : Du 02 au 08/09/2022

Mode de vendange : Manuelle

Vinification : Chaque climat est vendangé, vinifié et élevé séparément. Pressurage pneumatique, débourbage statique à froid, fermentation alcoolique spontanée (levures indigènes) en pièces bourguignonnes traditionnelles, foudres de chêne ou cuves inox thermorégulés selon les parcelles. 10 % de bois neuf (foudre). Fermentation malolactique spontanée sur un quart du volume total seulement afin de préserver l'acidité.

Élevage : Sur lies totales dans le contenant de vinification, pendant 10 mois. Assemblage des différents climats en cuve inox fin juillet 2023, puis poursuite de l'élevage sur lies fines pendant 3 à 6 mois.

Mise en bouteilles : Première moitié le 31/10/2023, seconde moitié le 30/01/2024.

Nombre de bouteilles produites : 20 255 bouteilles et 160 magnums.

> Analyses

Degré d'alcool : 13.5 % vol.

PH : 3.48

Acidité totale : 3.1 g/l H2SO4

Sulfites totaux : 78 mg/l



Dégustation

Commentaire : Ce vin se présente avec une robe or pâle. Le nez est expressif, dominé par des notes de pomme comptée, de tilleul et d'acacia, avec des touches de noisette grillée et de beurre frais. En bouche, l'équilibre est plutôt sur la rondeur, rehaussé par une belle fraîcheur finale. Un Pouilly-Fuissé classique et élégant, qui s'accordera sur un grand nombre de mets.

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

Potentiel de garde : Peut être apprécié dans sa jeunesse et vieillir jusqu'à 7 ans

Suggestions d'accords mets : Apéritif, crustacés et coquillages (gambas, noix de Saint-Jacques poelées), poissons blancs grillés ou en sauce légère, fromages type comté, plats régionaux (quenelles sauce Nantua, andouillette à la crème...)

