

## POUILLY-FUISSÉ 1<sup>er</sup> CRU "SUR LA ROCHE" 2022

### Appellation Pouilly-Fuissé 1<sup>er</sup> cru protégée

#### L'expression des calcaires affleurants du dos de la Roche de Vergisson

Ce premier cru tire son nom de sa situation topographique, les vignes étant plantées sur le dos de la Roche de Vergisson.

#### > 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 "En Servy" à Solutré-Pouilly

**Cépage** : Chardonnay

**Surface de la parcelle** : 0.20 ha

**Année(s) de plantation des vignes** : 1971 (Age : 51 ans)

**Sol** : argiles et marnes caillouteuses, formées par les éboulis de la Roche de Solutré

**Altitude, exposition et pente** : 320 à 330 mètres d'altitude, forte pente exposée sud. Entourée de murs, ce qui en fait un terroir extrêmement chaud.

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

#### > Vinification et élevage

**Commune et lieu-dit** : climat "Sur la Roche" à Vergisson

**Cépage** : Chardonnay

**Surface des parcelles** : 0.46 ha

**Année(s) de plantation des vignes** : de 1971 à 1991

**Sol** : superficiels issus des calcaires durs à chailles du Jurassique

**Altitude, exposition et pente** : 360 à 395 mètres d'altitude, forte pente exposée sud

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

#### > Analyses

**Degré d'alcool** : 14.0 % vol.

**PH** : 3.52

**Acidité totale** : 3.0 g/l H2SO4

**Sulfites totaux** : 103 mg/l

#### Dégustation

**Commentaire** : avec sa robe brillante d'or pâle, ce vin séduit par sa fraîcheur aromatique. Des notes de tilleul et d'aubépine se mêlent à la pomme et à la pêche, sur un fond d'épices douces. La bouche surprend par son équilibre, à la fois puissant sur une belle trame de fraîcheur, caractéristique des terroirs d'altitude en année chaude.

**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 (langoustines, crabe), poissons blancs et viandes blanches, plats régionaux (quenelles de brochet)

