

## POUILLY-FUISSÉ 1<sup>er</sup> CRU "EN SERVY" 2023

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

#### La vigne-jardin au cœur du village de Solutré-Pouilly

"En Servy" provient de la déformation du mot esservis, venant du verbe essarter, signifiant défricher. Ce climat désigne donc des parcelles qui ont été défrichées

#### > Le Millésime 2023

Il se caractérise par des températures encore plus élevées que 2022, en particulier au printemps, au début de l'été, puis dans la première quinzaine de septembre. Les vendanges ont démarré le 7 septembre sous la canicule, pour se terminer le 21 dans des conditions plus agréables.

Côté précipitations, elles ont été régulières, suffisantes pour la vigne mais occasionnant une plus grosse pression au niveau des maladies.

Aucun accident climatique n'ayant impacté notre vignoble, la récolte a été abondante et saine.

Le style des vins est semblable à 2022 : gourmands, flatteurs, avec de faibles acidités et un beau potentiel de garde sur les plus belles cuvées.



#### > 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 : 52 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** : vin biologique

#### > Vinification et élevage

**Date de vendange** : 09/09/2023

**Mode de vendange** : manuelle

**Vinification** : pressurage pneumatique, débouillage statique à froid, fermentation alcoolique spontanée (levures indigènes) en pièces bourguignonnes traditionnelles de 228 litres. 1/3 de fût neuf, 1/3 de fût de 1 vin. Fermentation malolactique spontanée et complète.

**Élevage** : sur lies totales dans les fûts, pendant 11 mois. Assemblage en cuve inox fin août 2024, puis poursuite de l'élevage sur lies fines pendant 2 mois.

**Mise en bouteilles** : 13/11/2023

**Nombre de bouteilles produites** : 900 bouteilles

#### > Analyses

**Degré d'alcool** : 13.5 % vol.

**PH** : 3.70

**Acidité totale** : 3.1 g/l H2SO4

**Sulfites totaux** : 111 mg/l

#### Dégustation

**Commentaire** : Le microclimat très chaud de cette parcelle confère au vin une robe dorée éclatante. Le nez est puissant, sur des arômes de fruits à noyau compotés, de fleurs jaunes et blanches avec des notes de brioche toastée et de beurre fondu. La bouche est ample, soyeuse, avec une belle fraîcheur 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, homard breton, poissons blancs en sauce, viandes blanches à la crème, plats régionaux (ris de veau)

