

POUILLY-FUISSÉ PREMIER CRU "EN SERVY" 2022

Appellation Pouilly-Fuissé premier 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 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

Date de vendange : 02/08/2022

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.

Elevage : 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 2 mois.

Mise en bouteilles : 31/10/2023

Nombre de bouteilles produites : 900 bouteilles

> Analyses

Degré d'alcool : 13.5 % vol.

PH : 3.75

Acidité totale : 2.6 g/l H2SO4

Sulfites totaux : 104 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)

