

POUILLY-FUISSÉ PREMIER CRU "LES CRAYS" 2022

Appellation Pouilly-Fuissé premier cru protégée

Né des éboulis de la Roche de Vergisson

Les Crays désignent des coteaux pierreux, des sols caillouteux. Ce terme et ses dérivés sont les noms les plus fréquents des terroirs à vigne de la côte bourguignonne.

Située juste derrière le domaine, cette parcelle est emblématique, paysage somptueux juste au pied 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 "Les Crays" à Vergisson

Cépage : Chardonnay

Surface de la parcelle : 0.89 ha

Années de plantation des vignes : de 1990 à 2002

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

Altitude, exposition et pente : 360 à 400 mètres d'altitude, forte pente exposée sud

Certification environnementale : troisième année de conversion bio

> Vinification et élevage

Date de vendange : 03/09/2022

Mode de vendange : manuelle

Vinification : pressurage pneumatique, débouillage statique à froid, fermentation alcoolique spontanée (levures indigènes) en pièces bourguignonnes traditionnelles de 228 litres. 25 % de fût neuf, 25 % de fûts de 1 et 2 vins. Fermentation malolactique spontanée et complète.

Élevage : 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 5 mois.

Mise en bouteilles : 31/01/2024

Nombre de bouteilles produites : 4 359 bouteilles et 205 magnums

> Analyses

Degré d'alcool : 13.5 % vol.

PH : 3.49

Acidité totale : 3.1 g/l H2SO4

Sulfites totaux : 77 mg/l

Dégustation

Commentaire : sous sa robe brillante d'or pâle, ce vin cache des trésors d'élégance. Le nez est expressif et complexe, alliant des notes de fruits frais (pomme, pêche) à des arômes de fleurs de tilleul et d'aubépine. Une touche épicée de vanille et de cannelle vient compléter l'ensemble. En bouche, l'équilibre entre rondeur, puissance et fraîcheur est parfaitement respecté, avec une finale harmonieuse et délicate.

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 (homard, tourteau), poissons fins (lotte, bar), Saint-Jacques, plates régionaux (poularde de Bresse à la crème et aux morilles), fromages variés (comté fruité, Beaufort, chèvres de la Loire...)

