

POUILLY-FUISSÉ PREMIER CRU "LES CRAYS" 2023

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 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, avec une belle maturité.

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 "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 : vin biologique

> Vinification et élevage

Date de vendange : 12/09/2023

Mode de vendange : manuelle

Vinification : pressurage pneumatique, débordage statique à froid, fermentation alcoolique spontanée (levures indigènes) en pièces bourguignonnes traditionnelles de 228 litres. 20 % 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 fin août 2024, puis poursuite de l'élevage sur lies fines pendant 5 mois.

Mise en bouteilles : 21/01/2025

Nombre de bouteilles produites : 4 675 bouteilles et 320 magnums

> Analyses

Degré d'alcool : 14 % vol.

PH : 3.49

Acidité totale : 3.2g/l H2SO4

Sulfites totaux : 113 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...)

