

POUILLY-FUISSÉ PREMIER CRU "POUILLY" 2023

Appellation Pouilly-Fuissé premier cru protégée

Le cœur historique de l'appellation Pouilly-Fuissé

Ce climat est né, lors de la naissance des premiers crus sur le millésime 2020, du regroupement de plusieurs climats très renommés du secteur (Au Clos, Aux Morlays...)

Cette parcelle est rattachée au domaine depuis l'année 2022.

> 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 "Pouilly" à Solutré-Pouilly

Cépage : Chardonnay

Surface des parcelles : 0.92 ha

Année(s) de plantation des vignes : de 1976 à 2017

Sol : issus de marnes du Jurassique, légèrement caillouteux

Altitude, exposition et pente : 315 à 340 mètres d'altitude, pente moyenne exposée est

Certification environnementale : deuxième année de conversion bio

> Vinification et élevage

Date de vendange : 08/09/2023

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, 15 % de fûts 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 5 mois.

Mise en bouteilles : 21/01/2025

Nombre de bouteilles produites : 4 873 bouteilles, 110 magnums et 34 jéroboams

> Analyses

Degré d'alcool : 14 % vol.

PH : 3.55

Acidité totale : 3.3 g/l H2SO4

Sulfites totaux : 120 mg/l

Dégustation

Commentaire : La robe se pare de beaux reflets dorés. Le nez est intense, sur des notes de pêche et d'abricots, ainsi que d'épices douces. En bouche, c'est un vin assez puissant, à la texture onctueuse et riche mais avec une belle fraîcheur finale.

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 : poissons et viandes blanches en sauce crémée, foie gras, fromages puissants.

