

POUILLY-FUISSÉ PREMIER CRU "SUR LA ROCHE" 2022

Appellation Pouilly-Fuissé premier cru protégée

L'expression des calcaires affleurants du dos de la Roche de Vergisson

Ce premier cru tire son nom de sa situation topographique, les vignes étant plantées sur le dos 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 "Sur la Roche" à Vergisson

Cépage : Chardonnay

Surface de la parcelle : 0.46 ha

Année(s) de plantation des vignes : de 1971 à 1991

Sol : superficiels issus des calcaires durs à chailles du Jurassique

Altitude, exposition et pente : 360 à 395 mètres d'altitude, forte pente exposée sud

Certification environnementale : troisième année de conversion bio

> Vinification et élevage

Date de vendange : 05/09/2022

Mode de vendange : manuelle

Vinification : pressurage pneumatique, débourage statique à froid, fermentation alcoolique spontanée (levures indigènes) en pièces bourguignonnes traditionnelles de 228 litres. 20 % de fût neuf.

Fermentation malolactique spontanée et complète.

Élevage : sur lies totales dans les fûts, pendant 11 mois. Assemblage en cuve inox mi-août 2023, puis poursuite de l'élevage sur lies fines pendant 5 mois.

Mise en bouteilles : 30/01/2024

Nombre de bouteilles produites : 2 679 bouteilles

> Analyses

Degré d'alcool : 14.0 % vol.

PH : 3.52

Acidité totale : 3.0 g/l H2SO4

Sulfites totaux : 103 mg/l

Dégustation

Commentaire : avec sa robe brillante d'or pâle, ce vin séduit par sa fraîcheur aromatique. Des notes de tilleul et d'aubépine se mêlent à la pomme et à la pêche, sur un fond d'épices douces. La bouche surprend par son équilibre, à la fois puissant sur une belle trame de fraîcheur, caractéristique des terroirs d'altitude en année chaude.

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 (langoustines, crabe), poissons blancs et viandes blanches, plats régionaux (quenelles de brochet)

