

## POUILLY-FUISSÉ PREMIER CRU "SUR LA ROCHE" 2023

### 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 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 "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** : vin biologique

#### > Vinification et élevage

**Date de vendange** : 12/09/2023

**Mode de vendange** : manuelle

**Vinification** : pressurage pneumatique, débouillage statique à froid, fermentation alcoolique spontanée (levures indigènes) en pièces bourguignonnes traditionnelles de 228 litres. 15 % de fût neuf, 15 % 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 6 mois.

**Mise en bouteilles** : 06/03/2025

**Nombre de bouteilles produites** : 3 857 bouteilles

#### > Analyses

**Degré d'alcool** : 14.0 % vol.

**PH** : 3.48

**Acidité totale** : 3.3 g/l H2SO4

**Sulfites totaux** : 126 mg/l

#### Dégustation

**Commentaire** : avec sa robe brillante dorée, ce vin séduit par sa puissance 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)

