

POUILLY-FUISSÉ 2023

Appellation Pouilly-Fuissé protégée

Une composition issue de la diversité des terroirs de l'appellation

Cette cuvée est issue d'un assemblage de plusieurs terroirs, situés dans les communes de Vergisson et Solutré-Pouilly

> 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.

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

Communes et lieux-dits : Plusieurs climats sur les communes de Vergisson (60 %) et Solutré-Pouilly (40 %)

Cépage : Chardonnay

Surface des parcelle : Variable, de moins de 0.1 à 0.6 ha, pour un total d'environ 3 ha

Années de plantation des vignes : Variable, de 1950 à 2016

Sol : Argilo calcaires de différentes natures, plus ou moins profonds et caillouteux

Altitude, exposition et pente : De 290 à 370 mètres d'altitude, orientations est, sud et nord, pentes faibles à fortes

Certification environnementale : vin biologique

> Vinification et élevage

Date de vendange : Du 08 au 16/09/2023

Mode de vendange : Manuelle

Vinification : Chaque climat est vendangé, vinifié et élevé séparément. Pressurage pneumatique, débordage statique à froid, fermentation alcoolique spontanée (levures indigènes) en pièces bourguignonnes traditionnelles, foudres de chêne ou cuves inox thermorégulés selon les parcelles. 10 % de bois neuf (foudre). Fermentation malolactique spontanée et complète.

Élevage : Sur lies totales dans le contenant de vinification, pendant 10 mois. Assemblage des différents climats en cuve inox fin juillet 2024, puis poursuite de l'élevage sur lies fines pendant 3 à 8 mois (mise en bouteilles en plusieurs fois).

Mise en bouteilles : Première moitié le 13/11/2024, seconde partie le 21/03/2025

Nombre de bouteilles produites : 6 546 bouteilles pour la première mise en bouteille, 12 285 bouteilles et 105 magnums pour la seconde

> Analyses

Degré d'alcool : 13.5 % vol.

PH : 3.51

Acidité totale : 3.1 g/l H2SO4

Sulfites totaux : 104 mg/l



Dégustation

Commentaire : Ce vin se présente avec une robe or pâle. Le nez est expressif, dominé par des notes de pomme compotée, de tilleul et d'acacia, avec des touches de noisette grillée et de beurre frais. En bouche, l'équilibre est plutôt sur la rondeur, rehaussé par une belle fraîcheur finale. Un Pouilly-Fuissé classique et élégant, qui s'accordera sur un grand nombre de mets.

Service : Servir à 12-13°C, sans ouverture préalable de la bouteille ni passage en carafe.

Potentiel de garde : Peut être apprécié dans sa jeunesse et vieillir jusqu'à 7 ans

Suggestions d'accords mets : Apéritif, crustacés et coquillages (gambas, noix de Saint-Jacques poelées), poissons blancs grillés ou en sauce légère, fromages type comté, plats régionaux (quenelles sauce Nantua, andouillette à la crème...)

