



Pouilly-Fumé AOP

Eric Louis

Récolte 2024 Une récolte menue et précieuse forgée par une année climatique complexe

2024, année bissextile et année des 13 lunes... présage d'un climat capricieux ? Notre vignoble n'a pas été épargné par les pluies incessantes qui ont favorisé la prolifération du mildiou. Si nous devons comparer ce millésime à un autre, personne n'a le souvenir d'une pression de mildiou aussi importante. Malgré tout, l'ensoleillement du mois d'août et l'écart de températures entre le matin et l'après-midi ont favorisé la maturation lente des raisins. Si au printemps, 2024 figurait parmi les millésimes les plus précoces depuis une soixantaine d'années, on a finalement vendangé sur des dates classiques : le 27 septembre. Notre travail acharné est ainsi récompensé, non pas par l'abondance, mais par la qualité. La signature de ce millésime est portée par un bon équilibre entre les sucres et les acidités mettant en exergue le côté frais et fruité des vins, typiques de notre région ligérienne.



Cépage : 100% sauvignon blanc



Terroir : à dominante silex



Vinification : les vendanges démarrent dès que les raisins ont atteint leur niveau optimal de maturité. Les raisins sont pressés lentement pour conserver leur potentiel aromatique. Intervient ensuite la fermentation qui s'étend sur 4 à 8 semaines en cuves thermorégulées entre 16°C et 21°C.

Élevage : le vin est élevé sur lies fines en cuves inertées sous azote jusqu'au printemps. Au cours de cette période, notre Pouilly-Fumé développe sa finesse inégalée.



Dégustation : Pur et minéral

Ce vin présente une robe or pâle d'une belle brillance ainsi qu'un joli nez subtil et sur le fruit.

On remarque les notes uniques de pierre à fusil et le profil minéral liés à la nature du sol. L'ensemble combine fraîcheur et rondeur.



Service : entre 10°C et 12°C

Accords mets & vins : Sa vocation est de s'associer avec des plats de poissons et des crustacés. Il accompagne merveilleusement les fromages de chèvre, comme le fameux crottin de Chavignol, spécialité de la région.

Potentiel de garde : 3 à 5 ans selon les millésimes.

