

Pouilly-Fumé AOP

Alphonse Dolly

Calleuses, abîmées et sculptées par le manche de la pioche et la poignée du sécateur et rougies par le jus de raisin, les mains de Dolly ne rechignent pas à l'ouvrage.

Ces doigts plongés dans le terroir Sancerrois ont le goût de pierre, de poussières, de fumée.

Chacune des lignes de la main de Dolly raconte l'histoire d'une vie de travail. Ces doigts chevronnés saisissent tendrement les sarments pour les courber, en prenant bien soin de ne pas les casser puis les attachent délicatement sur des piquets en bois nommés échalats ou pessiau en patois berrichon. Ces mains, ces doigts, de la taille à la vendange, forgent en silence le goût du vin. Un travail minutieux et précis en cave donne des vins « cousus main ».



CÉPAGE

100% sauvignon blanc



TERROIR & VIGNOBLE

Notre Pouilly-Fumé est planté sur un terroir à dominante de silex.



VINIFICATION

Les vendanges démarrent dès que les raisins ont atteint leur niveau optimal de maturité. Sitôt vendangées, les baies sont acheminées au pressoir afin de préserver le potentiel aromatique. Intervient ensuite la fermentation qui s'étend sur 4 à 8 semaines. Le contrôle précis des températures est la tâche la plus délicate de cette étape : nous maintenons le vin entre 16°C et 21°C en cuves thermorégulées.

Puis, jusqu'au printemps, le vin est élevé sur lies fines en cuves inox inertées sous azote. Sur cette période, notre Pouilly-Fumé développe sa finesse inégalée.

Au fil des dégustations sur cuve, nous déterminons le moment propice à la mise en bouteille, qui se fait sous azote afin de limiter les sulfites.



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 liées à la nature du sol.

L'ensemble combine fraîcheur et rondeur.



CONSEILS DE DÉGUSTATION

À servir 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.



Crédit-photo : BIVC