



Pouilly-Fumé AOP

Éric Louis

Millésime 2022 : des vendanges au-delà de nos espérances - à la fois solaire et équilibré !

L'été a été marqué par une succession de vagues de chaleur. Heureuse conséquence pour nous vignerons : l'absence de maladie. La pluie est tombée au bon moment (juste avant vendanges), apportant une sérénité volumique et qualitative. Après des volumes historiquement bas en 2021, suivis d'une année dans les vignes aux conditions extrêmes, le millésime 2022 crée la surprise, cumulant qualité et quantité. Beaux équilibres, état sanitaire remarquable, belle extraction de couleur, joli niveau d'acidité avec des degrés maîtrisés. Difficile de rêver mieux..., une récolte un peu bénie des Dieux et on signe pour un millésime comme celui-là chaque année.



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