



# Pouilly-Fumé AOP

## Éric Louis

### Millésime 2021 : un millésime rare mais bon !

« Année de 1, année de rien », d'une manière quantitative, 2021 semble donner raison à ce vieil adage. La qualité va le contredire. Dame Nature n'a pas été très tendre avec le gel de printemps, les précipitations importantes durant l'été avec pour conséquences de fortes pressions cryptogamiques qui ont eu raison d'une bonne partie de la récolte. Le beau constat que nous faisons est que le peu de quantité s'est traduit par une très grande qualité avec de beaux éléments aromatiques. On retrouve un style très ligérien.



### 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