

Pouilly-Fumé

Les Cris

Récoltée sur un des meilleurs coteaux calcaires de l'appellation, exposé au sud-ouest, cette cuvée est la plus racée et la plus typée de la gamme. Les « Cris » est le terme local utilisé pour désigner des « caillotes calcaires complantés de vignes ».

Toute en élégance, la gamme aromatique présente des notes d'abord fruitées (ananas, agrumes, pêche) puis minérales. Après 1 ou 2 ans, ces arômes s'affinent et sont de plus en plus marqués par la minéralité du terroir.

L'expression en bouche est puissante, charpentée, avec beaucoup de gras. Un excellent équilibre entre la fraîcheur du nez et la concentration en bouche est acquis grâce à une parfaite maturité des raisins. Le Pouilly-Fumé Les Cris s'exprimera pleinement en compagnie de tous les poissons, notamment cuisinés en sauce (rouget, sandre, brochet, etc.), de certaines charcuteries fines, ou tout simplement de fromages de chèvre...

Quelques données techniques :

Cépage : Sauvignon.

Âge des vignes : 25 à 35 ans.

Sols : Caillotes calcaires portlandiennes.

Travaux de culture :

Le mot d'ordre est de respecter le vivant et de travailler avec. Aucun désherbant ni insecticide, ni anti-pourriture n'est utilisé. Les sols sont travaillés mécaniquement en début d'année puis laissés enherbés. Des ébourgeonnages poussés et précis sont réalisés afin de maîtriser les rendements et le micro-climat dans les pieds de vignes pour limiter les risques de maladies et réduire nos doses de traitements. Nous utilisons donc à la fois la biodynamie, la lutte raisonnée et la lutte intégrée pour cultiver nos vignes dans un environnement le plus sain et le plus vivant possible.

Exposition : Sud-Ouest.

Vinification :

- Pressurage à l'aide de pressoir pneumatique sans macération pré-fermentaire.

- Débourbage léger (uniquement statique).

- Fermentation à température contrôlée à partir de levures indigènes du raisin, afin de valoriser au maximum la notion de terroir.

- Élevage long en cuves sur lies fines avec remontages périodiques des lies dans la cuve pendant la période d'élevage afin de « nourrir » les vins.

Pas de fermentation malolactique afin de conserver la fraîcheur. Mise en bouteille dans l'année suivant la récolte.

Température idéale de dégustation : 10-12° C