

COLLECTIONS « VILLAGES » & « LIEUX-DITS »

Domaine de la Croix Senaillet

GRANDS VINS BLANCS DE BOURGOGNE

POUILLY-FUISSÉ 2022

Climat en 2022:

Si nous devons décrire le millésime de 2022 en un mot, ce serait adaptabilité. L'année 2022 étant l'une des plus chaudes de ces dernières décennies, nous comprenons que l'eau devienne une denrée rare pour nos vignes. Après un premier trimestre marqué par un fort ensoleillement et un manque d'eau, la vigne s'adapte et se développe, malgré quelques orages sans trop de conséquences. La résistance de la vigne s'est d'autant plus manifestée au cours du second semestre, où le manque d'eau et les températures élevées se sont fait sentir. La floraison a débuté le 20 mai. Heureusement, la fin du mois de juin a apporté des averses précieuses pour le développement de la vigne. Juillet et août ont été les mois les plus chauds et les plus secs des trois dernières décennies. Mais résistantes, les vignes continuent de pousser. La fin du mois d'août apporte les pluies nécessaires au développement des baies. Les vendanges ont commencé le 1er septembre pour une durée de 2 semaines. Malgré la sécheresse, les raisins sont d'une qualité remarquable, promettant un millésime de fraîcheur, d'équilibre, d'excellence et de finesse.

Vignoble

Superficie parcellaire : 0,80 ha répartis en 4 parcelles sur les villages de Solutré et Fuissé.

Sols : calcaires à bancs de marnes, issus du Jurassique.

Exposition : sud, est, nord-est.

Cépage : chardonnay cultivé en agriculture biologique, 8000 pieds/ha.

Rendement voulu relativement faible, pour favoriser la concentration.

Age du vignoble : 75 ans.

Taille mâconnaise en arcure.

Vinification, élevage

Vendanges à maturité optimale, sur études de maturité par parcelle.

Pressurage sélectif adapté à la maturité du raisin, à basse pression, lent, favorisant la pureté et l'aromatique des jus.

Fermentation alcoolique lente, en fûts de 228 L.

Fermentation malolactique consécutive vers janvier.

Elevage durant 10 mois sur lies fines en fûts, dont 30% de bois neuf.

Mise en bouteille à la propriété.

Certification

Vin biologique certifié par FR-bio-01.



Dégustation:

D'une intense couleur doré, ce Pouilly-Fuissé s'illustre par son nez très aromatique. Le bouquet floral offert par ce vin se mêle parfaitement avec ces notes de minéralité. L'entrée en bouche est puissante et charnue, le boisé apporte une grande richesse ainsi qu'une belle harmonie. Nous dénotons une longueur en bouche très agréable.



signatures
MARTIN