

COLLECTIONS « VILLAGES » & « LIEUX-DITS »

Domaine de la Croix Senaillet

GRANDS VINS BLANCS DE BOURGOGNE

POUILLY-FUISSÉ 2023

Fiche technique Novembre 2024

2023 : un climat très contrasté, pour une vigne en harmonie

L'hiver s'est déroulé sous des températures proches des normales, avec un équilibre entre fraîcheur et douceur. Pourtant, la saison est restée plutôt sèche. Le printemps a suivi le même chemin, avec une hausse marquée des températures fin avril, qui sont ensuite restées au-dessus des moyennes saisonnières jusqu'aux vendanges.

2023, avec ses chaleurs estivales intenses, détient le titre de l'année la plus chaude. Ces vagues de chaleur ont déclenché de puissants orages, apportant des pluies inégales sur nos parcelles. Les vignes ont su tirer parti de ces précipitations, échappant ainsi aux risques de sécheresse.

Les vendanges ont démarré le 4 septembre, lançant quatorze jours d'intense activité. Chaque grappe cueillie capture les éclats de l'été et révèle notre terroir. Cette année, les vignes ont offert une récolte généreuse, avec des grappes d'une maturité et d'une qualité remarquables. En raison de la forte chaleur, nous avons vendangé dès les premières lueurs du jour, commençant à 4h pour garantir des raisins frais à l'arrivée en cave. Un millésime qui, sans nul doute, fera parler de lui pour son caractère et sa finesse.

Vignoble

Superficie : 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 planté à 8000 pieds/ha. Rendement voulu relativement faible, pour favoriser la concentration.

Age du vignoble : 75 ans.

Vinification, élevage

Vendanges réalisées à la maturité optimale

Pressurage lent et à basse pression.

Fermentation alcoolique lente, en fûts de 228 L. Fermentation malolactique consécutive.

Élevage 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

Le Pouilly-Fuissé dévoile une robe dorée éclatante, promesse d'élégance. Au nez, il charme par ses arômes raffinés de vanille et de dragée d'amandes, sublimés par une touche de zeste d'agrumes qui apporte une agréable fraîcheur. En bouche, l'équilibre est parfait entre un boisé subtil, frais et élégant, et une texture délicatement enveloppante. Ce vin séduit par sa finesse et sa précision, laissant une impression de pureté et de raffinement.



signatures
MARTIN

Richard et Stéphane Martin – Signatures Martin

471 rue des Personnets – 71960 DAVAYÉ - Tel : 00 33 (0)3 85 35 82 83 – richard@signaturesmartin.com