

Domaine Les Poète Pouilly-Fumé (sauvignon) blanc sec 2018



Prix du produit :

144,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): G. Sorbe (Les POETE)

Millésime: 2018

Appellation: Pouilly-Fumé

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Bettane + Desseauve: 15.5/20

Cépage dominant: sauvignon

Description brève du produit :

15,5/20 B+D. Une nouvelle cuvée en collaboration avec un ami pour faire à Pouilly ce qu'il a mis en place à Reuilly. Une très belle réussite, qui vise déjà les sommets. Mais restons sages en prix, c'est le premier millésime ! Rien que du naturel comme toujours avec Guillaume Sorbe... mais pas de label.

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE LES POÈTE
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine Les Poète Pouilly-Fumé (sauvignon) blanc sec 2018

Guide Bettane + Desseauve 2021 (déc. 2020) : 15,5/20. *La trame est élancée, marquée par les*

agrumes et une belle salinité qui rend le vin salivant.

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) : 16,5/20. *Très belles notes exotiques et d'agrumes dans ce sauvignon moderne, très bien ficelé, avec une grande profondeur de saveurs. Le terroir arrive avec nuance dans l'expression de ce vin. Belle salinité en finale.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Encépagement : Sauvignon blanc 100%

Viticulture du domaine :

Travail des vignes, des plantes et des sols selon les principes de la culture biologique ou biodynamique (bouillie, cuivre soufre, purins, composts, préparations maison). Pas de certification.

Recherche d'équilibre environnemental (vignes, forêts, arbres fruitiers, moutons, poules, abeilles...)

Semences locales de graminées, de mélanges mellifères à la fois pour concurrencer la vigne et pour nourrir les insectes et les animaux. Enherbement semé ou spontané.

Travail du sol raisonné (ouverture des sols au printemps, aération et travail superficiel jusqu'en juin puis aucune intervention jusqu'après les vendanges). Respect des cycles de l'azote.

Travail du palissage pour diriger la plante vers le ciel (ébourgeonnage très tôt, puis relevage, écimage très tardif et 1 rognage seulement. Recherche de verticalité et de finesse, aération et clarté.

Vendanges manuelles, soit en caisses, soit avec benne élévatrice respectant l'intégrité des fruits.

Oenologie :

Vendange déclenchée par le rapport maturité aromatique / maturité analytique.

Tri à la parcelle si besoin, remplissage du pressoir avec inertage, transferts de moûts sous azote.

Débourbage à froid uniquement. Fermentation indigène ou non, en cuves ou en fûts (400 et 600 L). Une parcelle = une ou plusieurs cuves/fûts. Vinification et élevages en contenants séparés.

Assemblages en fin d'élevage (12 à 18 mois selon le millésime). Sulfitage le plus tardivement possible (utilisation de l'inertage). Stabilisation des vins par collage. Filtration ou non.

ATTENTION : la capsule de cette bouteille est en cire alimentaire. Pour l'ouvrir dans les meilleures conditions, enfoncez votre tire-bouchon directement au travers de la cire, et une fois qu'il est bien à fond dans le bouchon, tirez d'un coup sec (sans utiliser le levier si vous disposez d'un limonadier), bref, "à l'ancienne". C'est la meilleure façon d'éviter les "miettes" de cire dans la bouteille !