Domaine Michel Redde & fils Fumé de Pouilly "Barre à Mine" blanc sec 2019



Prix du produit :

330,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Michel REDDE et fils

Millésime: 2019

Appellation: Pouilly-Fumé

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Barre à Mine

RVF: 91/100

Cépage dominant: sauvignon

Description brève du produit :

Un grand Pouilly Fumé, très minéral. Outre le côté anecdotique (parcelle plantée manuellement, à la barre à mine), le sol d'une telle dureté (silex) est rarement utilisé pour la vigne (demandez au vigneron l'état de son dos après plantation !). Il s'avère exceptionnel, comme pressenti - et fortement inspiré par le domaine Dagueneau, pas si loin - avant tous ces efforts, désormais récompensés !

Description du produit:

PRÉSENTATION DU DOMAINE REDDE + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Michel Redde & fils Fumé de Pouilly "Barre à Mine" blanc sec 2019

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept. 2021). 91/100. Barre à Mine, enveloppé par un élevage sous bois plus moderne, est marqué d'une touche lactée, heureusement emportée par la puissance fraîche du millésime.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Depuis 2009, un travail titanesque et unique est réalisé dans une ancienne carrière de silex, appelée "Les Champs des Froids" située sur la commune de Tracy-sur-Loire.

La parcelle magnifiquement exposée Sud Ouest nécessite d'importants travaux de défrichage, de dérochage et de plantation.

Contrairement à une préparation "classique", celle-ci est réalisée à l'aide d'une grosse pelle de carrière, pour dérocher les blocs de silex monumentaux appelés cuirasses. Aussi, nous avons eu recours à une entreprise spécialisée pour les faire exploser afin de rendre cette parcelle exploitable mécaniquement.

Actuellement 4,5 ha sont plantés et toute la plantation a été réalisée à la barre à mine, et non à la pioche comme habituellement, à une densité de 10 000 pieds/ha en sélection massale.

C'est pourquoi, par tout ce travail colossal, le nom de ce nouveau et exceptionnel terroir de l'Appellation est appelé BARRE À MINE.

Cépage: 100% Sauvignon

Lieu-dit: "Les Champs des froids"

Terroir : Ancienne carrière de silex rouges Albiens, argile kaolinite situé sur la commune de Tracy sur Loire.

Rendement: 35-40 hl/ha

Vendange: Manuelle en caissettes de 10-12 kgs

Vinification : Vinifié et élevé en foudres et demi-muids pendant 14 à 16 mois sur lies fines. Fermentation alcoolique entre 18 et 20°c

Dégustation : Il est conseillé de le carafer pour faire ressortir sa minéralité pure, épicée, persistante et saline

Potentiel de garde: 15 à 20 ans.

Téléphone: 09 52 13 49 98 (appel gratuit) - info@vigneronsdexception.com