



20 Rue Des Manoirs, Suite 202
Charlemagne, Québec, J5Z 5H3

Roucet.com
info@roucet.com

Téléphone: 1 450 582-2882
Sans frais: 1 800 204-2918
Télécopieur: 1 450 582-5557



Pouilly-Fuissé 1er Cru

ROU272

Historique

Ce domaine repose sur les terroirs mythiques de St-Véran en Crèche, Les Cras et Terres Noires sur 6ha de vignes. En 2014, le domaine s'agrandit avec la reprise d'un domaine de 2ha à Solutré-Pouilly (appellation Pouilly-Fuissé). Avec l'arrivée des 3 piliers en 2016, les 3 frères Paquet débordent d'énergie et de passion pour la vigne dans le Maconnais où on assiste à un renouveau exemplaire. Ils n'ont aucune limite à offrir que le meilleur sans peur du risque dans une totale symbiose entre la nature, la vigne et les hommes qui trouvent chacun les moyens de s'épanouir dans un respect mutuel. Telle est la philosophie de ce domaine d'exception!

Reconnaissance

96 points - James Suckling (mill. 2022)

Pays	France	Producteur	Famille Paquet
Région viticole	Bourgogne	Cépage(s)	100% chardonnay
Appellation	Pouilly-Fuissé 1er Cru	Conservation	5 à 10 ans
Service	13°C		

Description

Oeil

Robe jaune clair

Nez

Nez subtil et délicat offrant des arômes de fleurs et d'agrumes.

Bouche

Dominée par une minéralité ciselée, la bouche est ample, riche et raffinée, associant les fruits blancs et de fines notes beurrées. Une finale saline.

Accord mets/vin

A déguster avec un risotto, des crustacés et une volaille de Bresse.

Commentaires

En conversion vers l'agriculture biologique Terroir: 3 parcelles sur 0,40 hectares. Les vignes sont situées sur le flanc sud de la Roche de solutré à 300 mètres d'altitude, sur le climat «Au Vignerai», sur des sols argilo-calcaires, à prédominance caillouteux et peu profond. Densité: 10 000 pieds/ha. Les parcelles bénéficient d'une exposition Sud-Est et Est. Vinification: Dès l'arrivée des raisins, ils sont triés à la mains puis pressés (pneumatiquement), aucun sulfite n'a été ajouté. Une fois le raisin pressé, le débouillage se fait très léger, les fermentations alcooliques et malo-lactique se font naturellement. Élevage en fûts (dont 20% de fûts neufs) pendant 14 mois puis en cuve pendant 6 mois.

En une ligne