

Pouilly-Fuissé Premier Cru - L'Orangerie du Château des Quarts



Terroir

Les deux parcelles dont sont issue les raisins pour cette cuvée sont situées en plateau, à proximité de l'orangerie du Château des Quarts (construit en 1857) qui servait l'hiver à protéger les plantes exotiques.

Superficie : 0.4845 ha

Sol argilo-calcaire du secondaire, bajocien moyen et inférieur, Aalénien supérieur (calcaire à entroques)

Exposition sud-est

Altitude : 230 m

Viticulture

Cépage Chardonnay

Densité : 10000 pieds/ha

Année de plantation : 2015

Rendement moyen : 51hl / ha

Lutte bio non certifiée, travail du sol, pas de désherbant chimique, vendanges à la main.

Vinification

Pressurage direct, débourage léger en cuve inox, fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne. Élevage 12 mois en fûts de chêne et 6 mois en cuve inox. Soutirage puis légère filtration (kieselguhr) avant mise en bouteilles, pas de collage.

Dégustation

Nez intense aux arômes de pêche et d'agrumes qui laisse place à un léger boisé très fin et intégré. La bouche est marquée par un net équilibre entre le volume et la fraîcheur. Garde : 5 – 8 ans

Revue de Presse

Pouilly-Fuissé 1er Cru « L'Orangerie » 2021

Nez intense et toasté, entre la pêche et l'abricot rafraîchis par les agrumes. Le boisé fin laisse parler l'amande, un toasté savoureux et un léger épicé enrobé de crémeux. La bouche est fraîche, lisse et de jolie acidité cristalline, son milieu juteux expose agrumes et pêche. Élégance, finales salivante, sapide avec un trame presque minérale, légèrement zestée, son toast se mêle aux épices et au savoureux umami. Long, chablisien.