

**Pouilly-Fuissé Aux Quarts Premier Cru - Clos des Quarts Monopole**

## Terroir

Situation précoce, parcelle située aux Quarts et entourée d'un haut mur de pierres qui la met en situation de monopole. Autrefois, le « quart » était la meilleure part réservée au seigneur.

Superficie : 2.23 ha

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

Exposition sud-est

Altitude : 230 m

Pente : 8%

## Viticulture

Pour préserver ce patrimoine d'exception et compte tenu de l'âge des vignes très élevé, (70 ans en moyenne, les plus vieux ceps de vignes sont de 1917), l'équipe MERLIN applique une viticulture très rigoureuse.

Cépage Chardonnay

Densité : 10000 pieds/ha

Années de plantation des vignes : 1917, 1963

Rendement moyen : 48 hl / ha

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

## Vinification

Les raisins de Chardonnay sont vinifiés par Olivier et Dominique dans la cave Merlin à La Roche-Vineuse.

Pressurage direct, débourage léger en cuve inox, fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne. Élevage pendant 18 mois en fûts. Soutirage puis légère filtration avant mise en bouteilles. Pas de collage.

## Dégustation

Nez harmonieux aux arômes de fruits à noyaux (pêche blanche). Boisé discret. En bouche, cette cuvée se caractérise par des notes iodées qui laissent place à une belle amplitude et une grande élégance. Belle perspective de garde de 8 à 10 ans

### Château des Quarts

#### **Pouilly Fuissé 1<sup>er</sup> Cru « Clos des Quarts » Monopole (13,5% vol.)**

Nez crémeux, sous un voile beurré fin qui laisse transparaître la pêche, l'amande, les épices sur fond herbal et camphré. Palais riche, souple et ample par la texture soyeuse, il imprime sa chaire pulpeuse d'une vraie tension, d'une granulosité zestée et épicée. La finale généreuse propose une patine oxydative rattrapée par les jolis amers de peau d'orange, de cédrat et d'herbal.

**Julia 88 / Bruno 88-89**

