

Pouilly Fuissé Madrigal

Terroir

- Sol argilo calcaire avec forte présence de cailloux, de calcaire actif et d'oxyde de fer sur un sous sol marneux du secondaire toarcien
- Pente entre 10 et 35%
- Altitude de 350 m
- Exposition fraîche avec des maturations lentes
- Surface de 0,29ha

Culture de la vigne

- Totalité du vignoble en cépage Chardonnay
- Densité : 10000 pieds/ha
- Taille de la vigne respectant les flux de sèves naturels et limitant au maximum les plais de taille
- Travaux d'été (ébourgeonnage, émondage, relevage) réalisés avec le plus grand soin dans l'esprit d'équilibrer la charge de la vigne avec les conditions climatiques du millésime et la vigueur de la vigne
- Labours d'automne et de printemps effectués de façon à préserver la plante contre la concurrence de l'herbe : griffages réguliers
- Rendements maîtrisés autour de 45 hL/ha.

Récolte, vinification et élevage

- Récolte manuelle en caisses de 25kgs
- Pressurage en grappes entières dans un pressoir pneumatique
- Léger débourage après une nuit au froid
- Fermentation alcoolique puis malo-lactiques uniquement en pièces bourguignonnes (30% de bois neuf)
- Sélection très précise des fûts utilisés, en particulier au niveau de l'origine des bois, des grains et de la chauffe
- Pas d'apports de levures exogènes : les fermentations sont entièrement réalisées par des levures indigènes
- Elevage sur lies pendant douze mois suivi d'un élevage en cuve inox de six mois (ce qui permet de conserver la fraîcheur du vin)
- Mis en bouteille au début du deuxième printemps suivant la récolte

Millésime 2011

- Robe jaune dorée
- Nez dominé par des arômes de fruits bien mûrs et des notes de pain grillé
- Attaque en bouche riche et concentrée
- Vin long en bouche avec une finale laissant une sensation fraîche et crayeuse
- Vin de garde à boire dans les six ans
- A boire sur une volaille de Bresse, un homard grillé ou des préparations à base de truffes