

"Des Cuvées Exquises" ...

des vins comme les pierres précieuses liquéfiées
de nos plus beaux terroirs !

Le terroir...

Pour exprimer tout son potentiel, le Sauvignon a besoin d'un terroir à sa mesure et à Pouilly-sur-Loire, il faut bien reconnaître que la nature l'a servi magistralement. **Entre calcaires, marnes et argiles à silex**, avec les nombreuses failles qui sont survenues au cours des millénaires et autres hasards miraculeux de la géologie, c'est un véritable puzzle pédologique, une mosaïque de sols et de sous-sols d'une richesse inégalée qui s'offre au "Blanc Fumé", pour sculpter des vins aux nuances infinies et uniques à la fois...

Un vignoble septentrional avec un microclimat sous l'influence de la Loire...

Autre élément déterminant dans le goût inimitable des **pouilly-fumés**: la situation géographique du vignoble de Pouilly-sur-Loire... que l'on pouvait considérer au départ comme un obstacle et qui s'est révélée comme un atout majeur ! Le vignoble de Pouilly est situé en zone septentrionale, et donc en limite de possibilité de maturité physiologique du Sauvignon blanc, poussant ce dernier dans ses derniers retranchements, en exigeant le meilleur de lui-même... si notre vignoble avait été situé plus au nord, la vendange insuffisamment mûre aurait risqué de donner des vins médiocres, aux notes végétales, voire herbacées... au contraire, situé trop au sud, il aurait sans doute livré des vins sans intérêt, trop lourds et trop mous, avec une faible aptitude au vieillissement.

Il est notoire que c'est lorsqu'elle souffre et qu'elle est placée dans des conditions extrêmes (climat de type continental avec des hivers froids et secs et des étés chauds, comme à Pouilly) et dans des sols pauvres, où les racines doivent aller chercher très loin les nutriments nécessaires au développement du cep, que la vigne se surpasse et qu'alors seulement elle produit des vins d'exception.

A **Pouilly**, le microclimat placé sous l'influence de la **Loire**, nous offre des arrière-saisons très longues et ensoleillées, avec des nuits fraîches et des brumes et brouillard matinaux qui font merveille pour affiner la maturation phénolique du sauvignon Blanc et lui permettre de gagner en complexité aromatique au fil des jours.

Qu'est-ce qu'un grand vin de terroir si ce n'est une rencontre ? La rencontre d'un cépage et d'un terroir bien évidemment, mais encore faut-il que cette rencontre soit encadrée et encouragée avec assiduité et exigence par des générations de vignerons !

C'est ainsi qu'avec patience et intuition, nous avons vinifié séparément différentes parcelles, et isolé celles dont le goût typique et distinct sortait de loin du lot, et se retrouvait avec la même constance au fil des millésimes.

Nous vous livrons aujourd'hui le résultat de ce minutieux travail de sélection sous la forme de deux cuvées, comme des bijoux issus des pierres précieuses de nos coteaux.

