

AOC Pouilly Fumé 2022

“Gemme de Feu”



Une histoire à savourer...

Une histoire de pierre précieuse ou « gemme » de notre Terroir viticole.

Produite sur notre coteau de Silex le plus prestigieux, « Gemme de Feu » tire son nom de ce Terroir du Crétacé caractérisé par les notes de pierre à fusil qui se dégagent lorsque l'on frotte deux silex l'un contre l'autre ...

et aussi de sa rare production dans les meilleurs millésimes (2009, 2012, 2017, 2022) offrant une aptitude particulière à la garde.

Tendu, Epicé & Minéral !

PROFIL AROMATIQUE

Robe

Brillante, d'une belle couleur jaune paille aux reflets or blanc

Nez

Nez élégant et complexe de pierre à fusil, épices, avec des notes agrumées.

Bouche

Acidité fine, trame serrée, grande droiture. Bouche en cohérence avec le nez (épices, pierre à fusil), saveurs fruitées (cédrat, fruits exotiques).

De la consistance et de l'harmonie en bouche, jolie longueur.

Accords gourmands

Taillé pour la gastronomie, ce vin de terme est à privilégier sur des coquillages et crustacés pour les millésimes récents (homard, coquilles St Jacques sauce au curry et compotée de pommes, lotte aux épices et ail des ours).

Sur des millésimes plus anciens : poularde de Bresse, terrine de foie gras maison, risotto à la truffe.

Servir frais : 10-12° C

DONNEES TECHNIQUES

Cépage : Cépage : 100 % Sauvignon Blanc (âge moyen de la parcelle : 35 ans)

Raisins récoltés à parfaite maturité le 9 septembre

Alc/vol : 14% - **Sucres résiduels** : 3 g/l - **Acidité Totale** : 4.08 g/l H₂SO₄

Sol : 100 % Argiles à Silex **Superficie** : 1ha60

Volume de production : 7 000 bouteilles **Potentiel de garde** : 10 à 12 ans

Vinification : Faibles rendements (32 hl/ha) - Pressurage doux, débourage statique, fermentation alcoolique en cuve inox à basse température.

Pas de fermentation malolactique. 7 mois d'élevage sur lies fines en cuves inox.



Gemme de Feu et ses récompenses



Millésime 2022

Médaille d'Argent – 94pts/100 au Challenge DECANTER 2024 des Vins du Monde



Millésime 2017

92/100 points par Roger Voss, Wine Enthusiast, Janvier 2020



"[...] un sauvignon blanc concentré : épicé, poivré et plein d'agrumes..."

90/100 points par Andreas Larsson, Meilleur Sommelier du Monde 2007



"Robe brillante couleur or, avec une légère teinte de vert. Nez herbacé [...] arômes de citron vert, citronnelle et écrasé de pommes. La bouche est dense, avec du corps, quelques notes de silex et de jeunes fruits, zeste de citron jaune mûr et fleur de sureau. Longue finale minérale."

Médaille de Bronze, Decanter World Wine Awards 2019



Millésime 2012

Médaille d'Or, Decanter World Wine Awards 2015



"Un Sauvignon mûr, séduisant, qui fait tout de suite forte impression, avec son nez riche et enthousiasmant. Le palais mature, gracieux, est riche en texture mais hautement rafraîchissant néanmoins, avec un fruit impeccable soutenu par une facette minérale et pierreuse. Une superbe bouteille."

92/100 points par Roger Voss, Wine Enthusiast, Mars 2015



"Le vin est riche et complexe. Le nez est marqué par des arômes de fruits croquants, d'herbes aromatiques, d'épices et de jeunes fruits jaunes, que vient compléter une solide structure [...] Un vin de garde, à boire seulement à partir de 2016."

91 points sur 100 - Sélectionné par le Guide Gilbert & Gaillard 2015



"Teinte cristalline. Nez riche mélangeant pêle-mêle arômes minéraux, fruits exotiques, notes florales, et épices. Un Pouilly racé, rond, offrant une bouche charnue, pleine, intense, au fruit distinct. Fraîcheur et longueur. Exceptionnelle expression tout du long. Pur plaisir."

Médaille d'Or, Concours Général Agricole de Paris 2013

