

# AOC Pouilly Fumé 2022

## “Gemme Océane”

### Une histoire à savourer...

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

Produite sur notre coteau de marnes le plus prestigieux, « Gemme Océane » tire son nom de ce Terroir du Kimméridgien caractérisé par des calcaires riches en coquilles de petites huîtres et en ammonites fossilisées, comme autant de souvenirs de l'époque où la mer recouvrait notre région... et aussi de sa rare production dans les meilleurs millésimes (2009, 2012, 2017, 2022) offrant une aptitude particulière à la garde.

## Rond, Floral & Iodé !

### PROFIL AROMATIQUE

#### Robe

D'une belle couleur jaune paille aux reflets verts

#### Nez

Joli nez expressif de fleurs blanches (acacia, sureau), avec une pointe iodée évoquant les embruns de la mer.

#### Bouche

Bouche rafraîchissante portée par la pêche de vigne mûre et le pamplemousse rose, ponctuée de notes de fleur de sureau. Tout en dentelle et en élégance, la bouche est ample, équilibrée et délicate. Beaucoup de présence et de longueur en bouche, avec une très jolie finale saline.

### Accords gourmands

Taillé pour la gastronomie, ce vin de terroir est à privilégier sur des poissons nobles en sauce : bar en croûte de sel, sauce aux agrumes, fricassée de lotte, empereur, grenadier...

**Servir frais** : 10-12° C

### DONNEES TECHNIQUES

**Cépage** : 100 % Sauvignon (âge des vignes : 35 ans).

Raisins récoltés à parfaite maturité le 8 septembre 2022.

**Alc/vol** : 14% - **Sucre résiduel** : 1.21 g/l - **Acidité Totale** : 3.77 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

**Sol** : 100 % Marnes - **Superficie** : 1ha50

**Volume de production** : 6 000 bouteilles - **Potentiel de garde** : 8 à 10 ans

**Vinification** : Faibles rendements (32 hl/ha)

Pressurage doux, débourageage statique, fermentation alcoolique en cuves inox, à basse température. Pas de fermentation malolactique.

7 mois d'élevage sur lies fines en cuves inox.



# Gemme Océane et ses récompenses



## Millésime 2022

**97/100 pts, Sélectionné en 2025 parmi les 50 Meilleurs Vins au Monde  
par le Concours DECANTER des Vins du Monde**



Pouilly-Fumé et Sancerre sont souvent considérées comme des appellations jumelles, séparées uniquement par la Loire. Malgré tout, elles sont bien différentes. Les coteaux de Sancerre, situés plus en altitude sont plus caillouteux et escarpés ; le Pouilly-Fumé est une appellation plus discrète, en lisière de forêt sur des collines aux contours plus doux, et souvent avec un peu plus d'argile dans ses sols. Vous pouvez clairement voir ce caractère s'exprimer dans ce vin, le premier Pouilly-Fumé à figurer dans notre sélection Best in Show. Si vous êtes à la recherche d'un « Sauvignon criard », cherchez ailleurs : ce vin est subtil, discret et captivant, presque comme si vous pouviez ressentir la fraîcheur du lieu et l'ombrage des arbres. En bouche, il est souple, puis s'ouvre sur des saveurs fruitées, avec une dominante de pomme compotée et de coing, et ensuite on ressent toute sa sève portée par la fraîcheur se développer en bouche, venant compléter les arômes fruités en leur conférant toute leur plénitude et leurs lettres de noblesse. En un rien de temps, le verre sera vide.

### Sélectionné par Meininger's International

« Fruits jaunes à noyau, abricot, thé vert, gelée de coing et kumquat, épices claires, légèrement muscaté ; en bouche, très dense et marqué par le fruit exotique (papaye et ananas), concentré, long et avec une acidité fraîche et très présente qui confère au vin la fraîcheur nécessaire ».



## Millésime 2017

**93/100 points par Roger Voss, Wine Enthusiast, Janvier 2020**

" [...] Le terroir offre au vin [...] des saveurs de pamplemousse rose très mûr et une acidité finale très minérale. Laissez-le reposer, buvez-le à partir de 2021."



**16/20 par Jacques Dupont, Le Point Spécial Vins, Septembre 2019**

**90/100 points, Sélection du Guide Gilbert & Gaillard 2019**

"Robe jaune pâle. Nez dominé par des tonalités minérales, pierre à fusil. En bouche, un style élégant, tendre, où l'on retrouve les tonalités du nez associées à une dimension florale. Vin très séduisant à la finale personnalisée, pour un poisson en sauce."

