

I Cuvées EXQUISES

# Gemme de Feu

Pouilly-Fumé

DOC Pouilly-Fumé

Domaine  
**LANDRAT  
GUYOLLOT**  
Delicate *Creation*  
MADE IN LOIRE, FRANCE

## Gemme de Feu

Des Cuvées Exquises

Pouilly-Fumé



DOMAINE  
LANDRAT-GUYOLLOT

### Scheda identificativa

**Vitigno** : Sauvignon blanc chiamato localmente « Blanc-Fumé »

**Grado alcolico** : 12,5 % vol.

**Dimensione vigneti** : 1 ha.

**Suoli** : Argillosi con selce

**Produzione** : 6 - 7.000 bottiglie

**Vinificazione** : in cisterne inox termoregolate, maturazione su fecce fini.

**Conservazione** : capacità d'invecchiamento da 4 a 10 anni.

**Servire a** : 10 - 12° C

### Caratteristiche organolettiche

Le « **pierres de feu (pietre di fuoco)** » danno vita a dei vini strutturati, a trama serrata e di buona consistenza, in grado di invecchiare in maniera eccezionale. Essi sviluppano degli aromi di grande complessità, con una bocca armoniosa e persistente. Si deve attendere almeno un anno affinché raggiungano il loro optimum.

Il territorio conferisce la sua impronta caratteristica con aromi che sono fortemente marcati da sfumature minerali : è la famosa nota di « **pietra focaia** » che evoca immancabilmente l'odore caratteristico che scaturisce quando due pietre di selce vengono sfregate l'una contro l'altra, e che ha dato a questo cuvée il suo nome di « **Gemme de feu (Gemma di Fuoco)** ».

Al di là delle note minerali o l'affumicato, date dalla presenza del fosforo che produce le scintille nella selce, si ritrovano spesso delle sfumature speziate, persino muschiate...ma anche delle note fruttate (cedro, frutta esotica). Pienezza, corposità e armonia al palato.

### Gemma o pietra preziosa... una storia di territorio

Situato sul comune di Saint-Andelain, lo scrigno che accoglie questo cuvée è un territorio costituito da fossili silicizzati, dei confetti di quarzo e silice di dimensioni differenti, questi famosi « **chailles** » o « **Chailloux** » (ciottoli), come dimostra il nome catastale di questa parcella...

Ghiaia, ciottoli... si combinano all'infinito, per cesellare dei veri e propri piccoli gioielli: dei vini d'una purezza cristallina e di grande integrità, taglienti come il margine delle nostre selci, queste sublimi « **pietre di fuoco** ».

Nell'assaporarlo, non si può fare a meno di evocare la grande romanziera Colette, originaria della vicina Puisaye, che ebbe già questa splendida intuizione : « La vite e il vino sono dei grandi misteri. Solo nel regno vegetale, la vite ci rende intellegibile quello che è il vero sapore della terra. »

### La differenza in più :

Per un vino d'eccezione, dei piatti d'eccezione, per rendere tutti i momenti privilegiati della vita una vera festa di sapori... un momento di raffinatezza, un tasto « **pausa** » nel ritmo trepidante del mondo contemporaneo. IL REGALO perfetto per soddisfare l'amante dei vini e l'esteta.

### Abbinamenti gastronomici

Per i vostri momenti speciali, con molluschi e crostacei abbinati ad annate giovani: astice blu della Bretagna cosperso di salsa agli agrumi, cape-sante con salsa al curry e composta di mele... e con annate più vecchie, un poularde de Bresse (pollo di Bresse) ai funghi morchelle o una terrina di foie gras maison.

Domaine LANDRAT-GUYOLLOT

16 rue du Mont Beauvois, « Les Berthiers », Saint-Andelain, 58150 POUILLY-SUR-LOIRE, France  
Tel : +33 (0)3 83 39 11 83. - Fax : +33 (0)3 86 39 11 65 - [www.landrat-guyollot.com](http://www.landrat-guyollot.com)