



*Coureur
des vignes*



AUTHENTIQUE

DOMAINE SANGOUARD-GUYOT

A.O.C. POUILLY-FUISSÉ, FRANCE

LE PRODUCTEUR

Présente dans la région depuis le 18ème siècle, la famille se consacre à la culture du Chardonnay sur 32 parcelles, réparties sur 12 hectares (dont 9,5 en Pouilly Fuissé), entre les célèbres roches de Solutré et Vergisson, classées "grands sites de France". Ce morcellement exceptionnel offre un large éventail de terroirs argilo-calcaires. L'exposition sud/sud est des vignes du Domaine Sangouard-Guyot et les conditions météorologiques sont capitales pour ces vins de qualités aux arômes très distincts, mis en valeur par des méthodes de vinification propres à chaque parcelle (fûts neufs, usagés ou cuves thermo-régulées selon le terroir). Afin de préserver l'environnement, le vignoble est conduit en viticulture raisonnée et tout le travail y est fait à la main !

LE VIN

Les terroirs du Pouilly-Fuissé, majoritairement argilo-calcaires, sont vieux de 150 à 180 millions d'années. L'AOC compte parmi les grands vins de Bourgogne : elle s'étend sur 760 hectares de pentes abruptes formant un cirque autour de quatre villages : Solutré, Vergisson, Chaintré et bien sûr Fuissé. Cette appellation fait preuve d'une grande richesse pouvant déboucher sur des

résultats variés mais toujours d'une grande qualité !

La cuvée « Authentique » est élaborée à partir de la parcelle "La Roche". Il s'agit d'un vignoble d'1,5 hectare, au sol très calcaire, situé sur les hauts coteaux de la roche de Vergisson. Les vignes, de 40 ans d'âge en moyenne, sont le centre de toute l'attention de Catherine Guyot et Pierre-Emmanuel Sangouard. Les raisins sont récoltés manuellement avant d'être pressés délicatement, puis placés en cuves d'acier inoxydable. Une infime partie du vin est passé en fûts de chêne, mais le résultat est très subtil et discret. L'« Authentique » mêle minéralité, équilibre et puissance. Léger et sec, il concentre des notes de fruits blancs, de pierre à fusil et d'amandes grillées. Une cuvée aux traits fins, préservés par l'élevage en cuves à basse température !

DONNÉES TECHNIQUES

- Cépage : 100% Chardonnay
- Sols : argilo-calcaire
- Élevage : en cuves d'acier inoxydable et fûts de chêne
- Degré d'alcool : 13%

Code SAQ : +13711186

