



*Coureur
des vignes*



TERROIRS

DOMAINE SANGOUARD-GUYOT

A.O.C. POUILLY-FUISSÉ, FRANCE

LE PRODUCTEUR

Présente dans la région depuis le 18ème siècle, la famille Sangouard-Guyot se consacre à la culture du Chardonnay sur 32 parcelles, réparties sur 12 hectares 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 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, Catherine et son mari Pierre-Emmanuel conduisent les vignobles en viticulture raisonnée et tout le travail y est fait à la main !

LE VIN ET LE TERROIR

Les terroirs du Pouilly-Fuissé, 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.

Ce Pouilly-Fuissé est issu d'un assemblage de 5 parcelles du terroir de Vergisson. Les

vendanges se font manuellement et seuls les raisins les plus qualitatifs sont retenus pour l'élaboration de ce vin. Il est ensuite vinifié en cuves thermo-régulées (1/3) et en fûts de chêne français (2/3) pendant 7-8 mois avant la mise en bouteille. L'alliance de ces 2 techniques jouera un rôle prédominant car elle confèrera une belle vivacité et en même temps une rondeur délicatement miellée à ce vin. Sous des traits opulents, la structure est droite, caractérisée par une richesse aromatique exceptionnelle, fidèle aux notes fleuries et minérales perçues au nez. L'équilibre entre acidité et souplesse s'accordera à merveille avec les poissons, homards, langoustines et viandes blanches crémees. C'est un vin qui pourra être bu dans ses jeunes années, cependant, il sera considéré à son apogée après 3 à 5 ans (et jusqu'à 10 ans), quand il aura acquis toutes ses lettres de noblesse.

DONNÉES TECHNIQUES

- Cépage : 100% Chardonnay
- Sols : argilo-calcaire
- Élevage : 1/3 en cuves thermo-régulées et 2/3 en fûts de 7-8 ans
- Degré d'alcool : 13%

Code SAQ : +13711071

