

POUILLY-FUME 2015

« TRIPTYQUE »

Domaine Alain Cailbourdin



Situation : Les 976 hectares du vignoble de Pouilly Fumé sont situés au nord du département de la Nièvre, en bordure de la rive droite de la Loire. Le domaine d'Alain Cailbourdin créé en 1980, possède 13 hectares de vignes sur les meilleurs coteaux.

Encépagement : Sauvignon 100 %.

Terroir : Terroir exceptionnel de Saint Andelain (Marnes argileuses et Silex de l'époque Crétacé -90 M d'année),

Température de Service : 10 à 11°C.

Potentiel de Garde : 2018 à 2021.

Observations : De vieux ceps, des chênes séculaires, et un élevage long sur lies pour cette cuvée...Sélectionnée sur une parcelle âgée de 70 ans, cette cuvée est vinifiée en fûts de chêne de 300 et 600 litres dont un quart est neuf, les 3 autres quarts sont répartis entre des fûts de 2, 3 et 4 vins.

Fruité du cépage, minéralité du silex et boisé de l'élevage, telles sont les composantes de ce Triptyque signé Alain Cailbourdin. Et pour que l'œuvre soit réussie, tout est affaire d'équilibre. C'est bien le cas ici. Les douze mois de fût ont laissé leur empreinte, mais sans écraser le fruit, qui penche vers le citron au nez, avec une nuance d'amande et de gentiane, vers les fruits blancs en bouche. Ce vin a du relief et de la tenue, de l'avenir également. Une poularde aux morilles, propose le vigneron ? On ne saurait mieux conseiller.

Accords Gourmands : Sole de l'Atlantique rôtie aux mousserons, Poularde aux morilles, Crottin de Chavignol.