

POUILLY-FUME

« LES CRIS » 2022

Domaine Cailbourdin



Situation : Comme de nombreux domaines à Pouilly, le domaine Cailbourdin s'éparpille sur les meilleurs coteaux de l'AOC Pouilly. Loïc Cailbourdin, qui a pris la suite de son père Alain en 2020, y produit 4 cuvées, chacune représentant un terroir.

Créée par Alain Cailbourdin en 1980, le domaine rassemble aujourd'hui 20 hectares de vignes. De la vigne à la mise en bouteille, la qualité est omniprésente, le domaine a adhéré au label Terra Vitis, certification environnementale, limitant les intrants dans la production.

Encépagement : Sauvignon 100 %.

Terroir : Caillottes calcaires sur des coteaux exposés sud-ouest.

Température de Service : 10°C.

Potentiel de Garde : 2024 à 2027

Observations : Les "Cris" est le terme local, utilisé pour désigner ce terroir de Caillottes. Sur cette parcelle, les vignes ont une moyenne d'âge comprise entre 15 et 25 ans. Cette cuvée de robe jaune est assez racée. Elle présente un nez très minéral, avec des effluves de buis et de fruits blancs (pêche de vigne). La bouche sensuelle et de belle minéralité évolue sur un tactile iodé mettant en valeur le terroir de cette cuvée. La finale harmonieusement citronnée laisse une agréable sensation de fraîcheur. Ce millésime reste très flatteur. Seuls les grands terroirs comme les Cris, ont su retranscrire une belle identité. Très grande réussite !



Accords Gourmands : A l'apéritif, Carpaccio de St-Jacques aux agrumes, Médaillon de Veau au citron et au gingembre, Selles sur Cher (fromage de chèvre) ...