

Vieilles Vignes

Cépage

Sauvignon blanc

Âge des vignes

En moyenne 30 ans

Nom des parcelles

Les Porcheronnes, Les Bascoins, Les Côtes des prés

Terroir

Terres Blanches

Argilo calcaire

Travail de la vigne

Culture respectueuse de la biodiversité des sols

Ebourgeonnage

Vinification

Pressurage direct des raisins en pressoir pneumatique, à basse pression

Cuves inox thermorégulées, vinification entre 14 et 20°C max pour préserver le potentiel aromatique

Élevage

Pas de malo pour conserver la fraîcheur

Minimum 6 mois sur lies fines

Bâtonnage

Degré d'alcool

12,5

Histoire du domaine

Une histoire de famille qui prend sa source au XVIIIème siècle, avec Nicolas Minet en 1795. Régis reprend le domaine familial à l'âge 17 ans, suite au décès brutal de son père. Au fil des années il développe l'exploitation, qui ne comptait initialement que 3 hectares. Aujourd'hui elle représente 12 hectares, tous plantés en Sauvignon Blanc. 2021 est l'année de la transmission, avec l'arrivée de Lucia, qui poursuit l'histoire familiale, avec dans ses bagages une riche expérience commerciale, un amour du terroir et de son village, ainsi que la volonté d'apporter sa signature, tout en respectant l'identité de la maison.

Caractéristiques du domaine

Situé dans le village de Pouilly sur Loire, les différents terroirs du domaine sont caractéristiques de l'appellation Pouilly Fumé (marnes Kimméridgiennes, terres blanches, et argilo calcaire). Le cépage Sauvignon blanc s'exprime ici pleinement, avec sa belle vivacité, ses notes de fleurs blanches, d'agrumes, de fruits jaunes, et de pierre à fusil. Afin de préserver cette fraîcheur, nos raisins sont directement pressés après les vendanges, et nos vins sont élevés en cuves inox thermorégulées, sur lies fines.

Caractéristiques de la cuvée

Vieilles Vignes, la cuvée historique de la maison, est un assemblage de raisins issus de nos vignes les plus anciennes (environ 30 ans), et des terroirs de terres blanches et de caillottes. La vigne, aux profondes racines, s'épanouit depuis de très longues années sur ses terroirs de prédilection, et se nourrit de la belle minéralité des sols, pour nous offrir un Vieilles Vignes d'une grande intensité.

Découverte sensorielle

Couleur : vin or pâle aux légers reflets bleutés

Nez : explosif, notes florales (acacia, troène, et camomille) et minérales, qui évoluent à l'aération sur des notes de fruits blancs mûrs.

Bouche : s'ouvre sur une impression fraîche et tonique de pamplemousse et zeste de citron. Les fruits blancs reviennent avec des notes de poire et de pêche blanche. L'aspect crayeux du terroir, s'exprime sur des notes de pierres chaudes. Un vin qui fait saliver.

Final : d'une belle richesse et persistance en bouche !

Température de dégustation

Frais mais non glacé, entre 9 et 11°.

Accord mets et vin

Un vin à apprécier entre amis, autour d'un crottin de chèvre, de fruits de mer, ou de viandes blanches.

Temps de garde

Nous conseillons de le boire sur la fraîcheur, dans les 3 à 5 années qui suivent sa mise en bouteille.