

Byzance

Millésime 2022

Cépage

Sauvignon blanc

Âge des vignes

En moyenne 35 ans

Nom de la parcelle

Les Porcheronnes

Terroir

Argilo-calcaire (Calcaires de Villiers), terres blanches crayeuses à fossiles d'ammonite.

Travail de la vigne

Culture respectueuse de la biodiversité des sols. Certification HVE3. Travail des sols. Ébourgeonnage et effeuillage méticuleux.

Vinification

Le principe : une cuve = une parcelle. Toutes nos parcelles sont vendangées, vinifiées et élevées séparément, ce qui nous permet de choisir la cuve qui sera la plus représentative du millésime. Mode de vinification spécifique pour cette cuvée, dont nous gardons le secret. Pressurage en pressoirs pneumatiques, à basse pression, fractionnement des jus (séparation des jus de fin de presse). Cuves inox thermorégulées, vinification entre 14 et 20°C max pour préserver le potentiel aromatique.

Élevage

Pas de fermentation malolactique pour conserver la fraîcheur. Minimum 9 mois sur lies fines. Bâtonnage.

Degré d'alcool

12,5

Histoire du domaine

Une histoire de famille qui prend sa source au XVIII^{ème} siècle, avec Nicolas Minet en 1795, et un domaine transmis de père en fils depuis cette époque. C'est à l'âge de 17 ans que Régis reprend le domaine familial de 3 hectares, suite au décès butal de son père. Au fil des années, il développe l'exploitation, qui compte aujourd'hui 12 hectares. 2021 est l'année de la transmission du domaine à Lucia. Elle 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

Un domaine à taille humaine de 12 hectares situé sur la commune de Pouilly sur Loire, un village du centre de la France bordé par la Loire. Un cépage Sauvignon Blanc, et des vignes travaillées dans le respect de la biodiversité. Des terroirs caractéristiques de l'appellation (marnes Kimméridgiennes, terres blanches argilo calcaires (calcaires de Villers), caillottes). Une cuverie et un matériel à la pointe de la modernité. Des vendanges et des méthodes de vinification préservant l'identité des terroirs et la singularité du Sauvignon Blanc.

Caractéristiques de la cuvée

Après Miracle en 2021, voici Byzance notre cuvée parcellaire de 2022. Cette année c'est la terre des Porcheronnes qui reflète à nos yeux le millésime. Un terroir argilo-calcaire, une superbe récolte, une méthode de vinification audacieuse, pour un Pouilly Fumé généreux et singulier, baptisé Byzance, comme un clin d'œil à la légendaire opulence de la célèbre cité Antique.

Millésime

Du mois d'avril au mois de septembre, la chaleur et la sécheresse ont régné sur le vignoble. Seul le mois de juin nous a gratifié de pluies salvatrices. La vigne a su trouver dans le sol les ressources nécessaires, pour nous offrir des raisins magnifiques et des vins d'un incroyable équilibre entre fraîcheur, richesse, complexité et vivacité.

Découverte sensorielle

Couleur : or pâle avec des reflets verts. Éclat brillant.

Nez : d'une grande richesse avec des notes d'orange confite, d'amande amère, mêlées de vanille. Après aération la minéralité et la fraîcheur s'expriment pleinement, avec le citron vert, la clémentine et la bergamote.

Bouche : une attaque ronde et souple de litchi et de rose, une évolution acidulée et charnue.

Final : long et voluptueux.

Température de dégustation

Frais mais non glacé, entre 9 et 11°.

Accord mets et vin

Un vin à déguster avec un crottin de Chavignol, un curry, ou un gratin de fruits de mer.

Temps de garde

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