



Domaine Régis Minet
— Lucia Mineur-Billet —

Vieilles Vignes 2022

Cépage

Sauvignon Blanc

Âge des vignes

En moyenne 35 ans

Parcelles

Les Porcheronnes, Les Bascoins, La Côte des prés

Terroir

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

Travail de la vigne

Culture respectueuse de la biodiversité des sols. Certification HVE3. Travail des sols.
Ébourgeonnage. Effeuilage selon les années.

Vinification

Le principe : une parcelle = une cuve. Toutes nos parcelles sont vendangées, vinifiées et élevées séparément, ce qui nous permet de faire un assemblage des vins issus de nos vignes les plus anciennes. Pressurage direct en pressoirs pneumatiques, à basse pression. Fractionnement des jus. Vinification (entre 14 et 20°C) et élevage en cuves inox thermorégulées.

Élevage

Pas de fermentation malolactique. Minimum 8 mois sur lies fines. Batonnage.

Degré d'alcool

12,5

Caractéristiques de la cuvée

Vieilles Vignes, cuvée historique du domaine, et signature du Pouilly Fumé. Fraîcheur, tension et minéralité caractérisent cet assemblage de raisins, issus de nos vignes les plus anciennes, et des terroirs de prédilection du Sauvignon Blanc.



Domaine Régis Minet

— Lucia Mineur-Billet —

Millésime

D'avril à 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 : jaune doré, avec des reflets verts. Vin brillant.

Nez : explosif, notes florales acacia et camomille, minéralité, à l'aération évolue sur des fruits jaunes.

Bouche : fraîcheur des agrumes et du zest de citron, tension et minéralité, pêche blanche et poire.

Final : riche et long.

Température de dégustation

Frais mais non glacé, entre 9 et 11°.

Accord mets et vin

Un vin à partager avec des crottins de chèvre, des fruits de mer, et de la viande blanche.

Temps de garde

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

&&&&&

Histoire du domaine

Une histoire de famille depuis le XVIIIème siècle. A 17 ans Régis reprend le domaine de 3 hectares, suite au décès brutal de son père. En 2021 il le transmet à Lucia.

Caractéristiques du domaine

12 hectares situés sur la commune de Pouilly sur Loire.

Cépage unique : Sauvignon Blanc.

Vignes travaillées dans le respect de la biodiversité.

Terroirs : marnes Kimméridgiennes, terres blanches (calcaires de Villers), caillottes.

Cuverie et matériel à la pointe de la technologie.

Vinifications préservant l'identité des terroirs du Sauvignon Blanc.

&&&&&