Domaine Régis Minet
Lucia Mineur-Billet

Vieilles Vignes 2024

Cépage
Sauvignon Blanc

Âge des vignes
En moyenne 35 ans

Nom des parcelles
Les Porcheronnes, Les Bascoins, La Côte des prés

Terroir
Argilo-calcaire, terres blanches crayeuses à fossiles d'ammonite.

Travail de la vigne
Culture respectueuse de la biodiversité des sols. Certification HVE3. Travail des sols. Ébourgeonnage. Effeuillage 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 - 5 rue du Domaine du Bouchot – 58150 Pouilly sur Loire
07 60 00 29 50 – 06 12 09 29 50 - contact@domaineregisminet.com

Domaine Régis Minet

Lucia Mineur-Billet

Millésime

Une année compliquée, avec une longue période de gelées nocturnes au printemps, puis une alternance de pluies diluviennes et d'orages de grêle jusqu'à la fin de l'été, avec pour conséquences des herbes indomptables dans les vignes, et un développement de maladies inédit de mémoire de vignerons. Après un travail acharné pendant dans les vignes pendant plus de 4 mois, le dénouement est heureux, avec une récolte sauvée et de belle qualité.

Découverte sensorielle

Couleur : or pale, reflets dorés. Jolie brillance.
Nez : très expressif dès l'ouverture, typique du Sauvignon blanc (agrumes et fleurs blanches).
Bouche : fraiche citronnée, aux notes d'acacia, de troène, avec une superbe minéralité et des notes de pierres chaudes qui font saliver.
Final : d'une belle persistance en bouche.

Température de dégustation

Frais mais non glacé, entre 9 et 11°.

Accord mets et vin

Un vin à apprécier à l'apéritif, avec des fromages ou de la charcuterie, et à table avec un rizotto de fruits de mer, ou un poulet de Bresse rôti.

Temps de garde

Nous conseillons de le boire sur la fraicheur, 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.

&&&&&

Domaine Régis Minet - 5 rue du Domaine du Bouchot – 58150 Pouilly sur Loire
07 60 00 29 50 – 06 12 09 29 50 - contact@domaineregisminet.com