



Pouilly-Fuissé Premier Cru Au Vignerai



Histoire

Théo et Paul Merlin reprennent ce vignoble de 34 ares à Solutré en fermage à la fin de l'année 2017. En 2020 ce climat de Pouilly-Fuissé est classé en premier cru.

Terroir

Au Vignerai, les vignes de Chardonnay se trouvent sur le versant sud de la roche de Solutré, tout au-dessus à 300 mètres d'altitude. Le sol léger et caillouteux se réchauffe vite au printemps.

Viticulture

Pour préserver ce patrimoine d'exception et compte tenu de l'âge des vignes élevé, l'équipe MERLIN applique une viticulture très rigoureuse. Le sol est labouré intégralement, sans aucune utilisation de désherbant (lutte bio non certifiée). Les vendanges se font manuellement.

Vinification

Les raisins de Chardonnay sont vinifiés dans la cave Merlin à La Roche-Vineuse.

Pressurage direct, débourage léger en cuve inox, fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne. Élevage pendant 18 mois en fûts, suivi de 2-3 mois en cuve inox. Soutirage puis légère filtration avant mise en bouteilles.

Dégustation

Le nez offre un bouquet complexe avec des arômes de fruits jaunes, fin et frais. La minéralité vient équilibrer cette amplitude. La finale en bouche persiste sur de beaux amers.