



**Pouilly-Fuissé Premier Cru En France
Clos de France**



Histoire

Le Clos de France est un vignoble de 23 ares située dans le village de Vergisson à côté de l'église. Elle est reprise en fermage par Théo et Paul Merlin à la fin de l'année 2017. En 2020 ce climat de Pouilly-Fuissé est classé en premier cru.

Terroir

Les vignes de Chardonnay au Clos de France sont plantées en 1965 et en 1985 sur un sol peu profond issu de calcaire dur (gryphées). La pente est de 15 % environ et les vignes sont exposées à l'est. Vergisson est la commune qui se situe le plus au nord de l'appellation Pouilly-Fuissé. Avec une altitude d'environ 330 mètres, cette vigne est moyennement précoce.

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 pendant la période de la végétation (lutte bio non certifiée). Vendanges manuelles.

Vinification

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

Pressurage direct, débourbage léger en cuve inox, fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne. Élevage pendant 18 mois en fûts. Soutirage puis légère filtration avant mise en bouteilles. Pas de collage.

Dégustation

Le nez est intense et minéral avec des notes mentholées. La bouche est équilibrée et ample. La minéralité et l'intensité laissent présager une longue garde.