



Pouilly-Fuissé



APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Appellation Village du Mâconnais, en Saône-et-Loire.

Cette appellation comporte 22 Climats classés en Premier Cru depuis le 21/11/2020.

Communes de production : **Fuissé, Solutré-Pouilly, Vergisson et Chaintré.**

Les appellations **POUILLY-FUISSÉ** et **POUILLY-FUISSÉ PREMIER CRU** peuvent être suivies du nom du Climat d'où provient le vin.

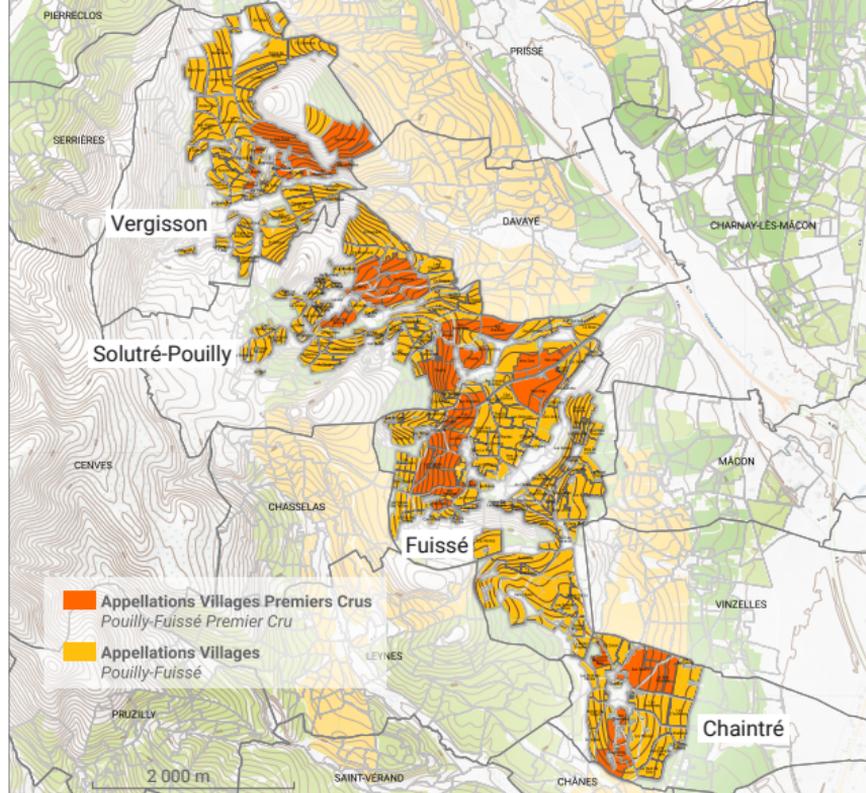
CARACTÈRES DES VINS

Éléphants et pleins de charme, ces vins **blancs** offrent une robe allant de l'or pâle à l'or soutenu, avec des reflets verts. Différentes familles d'arômes composent le bouquet : notes minérales (silex), amande et noisette, agrumes (citron, pamplemousse, ananas), fruits blancs (pêche), tilleul et acacia, mie de pain, brioche au beurre, miel. Les terroirs présentent au palais certaines diversités. Sous des traits opulents, la structure est droite, favorisée par une bonne richesse naturelle. Finesse et distinction le caractérisent. À ne pas confondre avec le Pouilly-Fumé des bords de la Loire.

CONSEILS DU SOMMELIER

Blanc : riche et complexe, il est marqué par une touche minérale qui convient très bien aux crustacés nobles, gambas, homards, langoustes, mais aussi au foie gras cuit. Son bel équilibre acidité-souplesse s'accorde aux viandes blanches, comme le veau et la volaille en sauce crémée, et bien évidemment aux fromages de chèvre. Sa puissance aromatique saura aussi s'harmoniser avec les plats exotiques épicés et très parfumés, tels que couscous et tajines de poisson, ou crevettes en sauce aigre-douce. Les sushis supporteront parfaitement sa minéralité.

Température de service : de 11 à 13 °C.



SITUATION

Les roches de Solutré et Vergisson, emblématiques de ce vignoble, nous rappellent que du haut de ces 500 mètres d'altitude, 200 millions d'années nous contemplant ! Il y a 20 000 ans, l'une des cultures les plus avancées de la préhistoire s'est épanouie ici. Instituée en 1936, l'Appellation d'Origine Contrôlée réunit les quatre villages de Solutré-Pouilly, Fuissé, Vergisson et Chaintré.

TERROIRS

Sur des bancs de calcaires à entroques identiques à ceux de la Côte-d'Or, les roches de Solutré et de Vergisson (escarpements bajociens) présentent ce profil aigu en raison des coraux fossiles très durs qui les ont protégées de l'érosion. Le vignoble occupe les versants et le pied de ces roches sur des éboulis caillouteux et des sols argilo-calcaires du jurassique. Les coteaux forment de petites criques aux versants assez abrupts, exposés à l'est et au sud-est, entre 200 et 300 mètres d'altitude.

COULEUR(S) ET CÉPAGE(S)

Vins **blancs** exclusivement, cépage **Chardonnay**.

PRODUCTION

Superficie en production* :

1 hectare (ha) = 10 000 m² = 24 ouvrées

756,71 ha (dont **158,22 ha** en Premier Cru)

Récolte moyenne annuelle** :

1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133 bouteilles

29 650 hl

**en 2022 **moyenne 5 ans 2017-2021*

CLIMATS CLASSÉS EN PREMIER CRU

Commune de Chaintré : **Le Clos de Monsieur Noly, Aux Quarts, Le Clos Reyssier, Les Chevrières**

Commune de Fuissé : **Le Clos, Les Brulés, Les Ménétrières, Les Reisses, Les Vignes Blanches, Les Perrières, Vers Cras**

Commune de Solutré-Pouilly : **La Frérie, le Clos de Solutré, Au Vignerai, En Servy, Aux Bouthières, Aux Chailloux, Pouilly, Vers Cras**

Commune de Vergisson : **Les Crays, La Maréchaude, Sur la Roche, En France**