

Domaine Thibert - Pouilly-Fuissé Vignes Blanches - 2017



Joyau du Domaine, cette parcelle historique située sur un des nouveaux Premiers Crus de Pouilly-Fuissé (officiellement classés avec le millésime 2020) abrite des vignes centenaires ! Quant aux plus récentes, elles ont été plantées en 1972... C'est peu de dire qu'avec un tel matériel végétal, Christophe Thibert élabore un véritable extrait de terroir, un diamant brut aux mille facettes, un vin d'une pureté étincelante.

Le terroir des Vignes Blanches domine le village de Fuissé. Parfaitement positionné à mi-coteau, il offre une pente régulière et assez prononcée (à plus de 20% tout de même), qui permet un bon drainage. Il bénéficie en outre d'une exposition au Sud et Sud-Est qui favorise elle aussi concentration et richesse aromatique du fruit. Les sols argileux s'appuient sur un socle de calcaires à chailles typique des hauts de Fuissé : l'idéal pour obtenir cet équilibre d'école entre une minéralité subtile et diaphane et cette irrésistible densité fruitée en bouche.

Après un élevage de deux années, en cuves et en fûts, suivies d'une bonne année supplémentaire en bouteille, ce Pouilly-Fuissé Vignes Blanches brille aujourd'hui d'un éclat incomparable. Dès le premier nez, incroyablement jeune, il nous élève dans une atmosphère lumineuse et aérienne : on pense à un marbre d'une blancheur immaculée aussi bien qu'à quelques graviers mouillés par une pluie d'été, on pense à de petites fleurs blanches à peine ouvertes, à des herbes fines à la fraîcheur anisée, à la coriandre et à la violette. D'un raffinement absolu, le nez laisse ensuite entrevoir une belle pureté du fruit, sur des évocations discrètes de peau de poire et de pêche blanche, puis d'orange. On termine sur une nuance de sorbet à la menthe...

C'est en bouche que le fruit explose littéralement, plein de jus, d'énergie et de saveurs ! On croque dans la poire et la pomme Reinette, on salive sur des saveurs toniques de citron jaune et d'orange, parées d'une dimension épicée qui nous rappelle que le sol n'est jamais loin, entre poivres, baie de genièvre et cardamome. Plus on avance vers la finale, plus le vin se tend, ses contours se précisent et s'affinent et l'on termine sur un véritable extrait de roche particulièrement salivant.

Ce monument de finesse, véritable bain de jouvence à lui seul, nous emmène du côté de produits de la mer à la chair et aux saveurs délicates comme la langoustine, le turbot ou la barbue. Grand !

Domaine Thibert - Pouilly-Fuissé Vignes Blanches - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or clair, lumineuse

Nez : Subtil et frais : marbre blanc, gravier mouillé, fleurs blanches, cerfeuil, aneth, coriandre, violette. Peau de poire et de pêche. Orange. Sorbet à la menthe.

Bouche : Le fruit explose, plein de jus, d'énergie et de saveurs ! On croque dans la poire et la pomme Reinette, on salive sur le citron jaune et l'orange, parés d'une dimension épicée entre poivre, cardamome et genièvre. Finale pierreuse très salivante.

Accords mets-vins : Des produits de la mer à la chair délicate : langoustine, sole ou turbot. Au court-bouillon ou grillés aujourd'hui. Snackés ou rôtis demain.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une à deux heures
en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques