

Domaine Thibert - Pouilly-Fuissé Vignes Blanches - 2014



Pour les plus impatients d'entre vous, les Thibert nous ont fait le plaisir de nous confier leurs toutes dernières bouteilles de ce superbe "Vignes Blanches" 2014 : un millésime naturellement tranchant et complexe, qui a aujourd'hui parfaitement digéré son élevage. Ce Pouilly-Fuissé nous livre une interprétation du terroir enlevée et intense, aux accents iodés et pierreux qui s'articulent à merveille avec de gourmandes saveurs de fruits à noyau beurrés.

Joyau du Domaine, cette parcelle historique située sur un des fameux nouveaux Premiers Crus de Pouilly-Fuissé (officiellement classés avec le millésime 2020) abrite des vignes centenaires ! Quand les plus récentes ont été plantées en 1972... C'est peu de dire qu'avec un tel matériel végétal, Christophe Thibert élabore ici 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 au 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.

Sur le millésime 2014, naturellement vif et tendu, le vin a été élevé très majoritairement en fûts, pendant 18 mois, avec une faible proportion de bois neuf (20% environ). Après les 5 ans passés dans les caves du Domaine, l'élevage a eu largement le temps de se fondre, soulignant l'identité aromatique de la cuvée sans rien perdre de sa superbe finesse de texture et de son incroyable énergie !

Au fil de l'aération (2 heures en carafe s'imposent), le bouquet se déploie avec élégance et naturel : passée une discrète réduction sur des notes de noisette et de sésame torréfiés, on plonge dans un univers de fraîcheur, entre la pierre et la craie humides, le citron confit, la réglisse et la menthe sauvage, le chèvrefeuille et le tilleul, mais aussi les embruns vivifiants et finement iodés. Les fruits ne sont pas en reste, sur la poire pochée, la pêche et une touche de peau d'abricot, complétées d'une nuance de beurre pommade.

La bouche devrait vous bluffer pas sa vivacité : elle jaillit sur le palais avec une énergie communicative. Le fruit se montre juteux et particulièrement désaltérant, animé d'une expression épicée et vibrante des sols, sur une touche de gingembre et d'écorces d'agrumes. La finale aux accents salins

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

est d'une longueur majuscule. Si vous pouvez envisager de le déguster aujourd'hui après un long carafage, le potentiel de garde est encore grand !

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Thibert - Pouilly-Fuissé Vignes Blanches - 2014



Dégustation et accords

Robe : Or clair, lumineuse

Nez : Complexe et élégant : noisette et sésame torréfiés, pierre et craie humides, citron confit, réglisse et menthe sauvage, chèvrefeuille et tilleul séché, embruns iodés, poire pochée, peau d'abricot et de pêche, beurre pommade.

Bouche : Elle jaillit sur le palais avec une énergie communicative. Le fruit se montre juteux et désaltérant, animé d'une expression épicée et vibrante des sols, sur une touche de gingembre et d'écorces d'agrumes. La finale aux accents salins est très longue

Accords mets-vins : Homard rôti au beurre d'agrumes, viennoise de sole au parmesan, noix de Saint-Jacques rôties au cerfeuil.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une à deux heures
en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques