

Domaine Thibert - Pouilly-Fuissé Vignes Blanches - 2016



Christophe et sa sœur, Sandrine, nous ont fait le plaisir de nous réserver les toutes dernières bouteilles du puissant et expressif millésime 2016. Avis aux amateurs les plus impatients : voici une rare occasion de goûter à ce véritable concentré de terroir et de roche, un vin intense, plein et épicé, que vous veillerez à aérer un bon moment avant de le servir.

Ce véritable joyau est issu d'une parcelle historique abritant une bonne part de 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 concentré de sol et de fruit.

Le terroir des Vignes Blanches, désormais classé en 1^{er} Cru depuis la vendange 2020, 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 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 tonique, épicée, et une irrésistible densité fruitée en bouche.

D'une robe lumineuse, incroyable jeune malgré les 3 années supplémentaires passées en cave, ce Pouilly-Fuissé respire le calme et la sérénité. On plonge dans un univers minéral, au cœur d'un paysage karstique : on pense à une rivière souterraine, serpentant sous les voûtes calcaires. Au fil de l'aération, on perce l'armure rocheuse pour atteindre le fruit ainsi qu'une dimension chlorophyllienne rafraîchissante. Jus de poire, pomme Boskoop bien mûre, nectarine, coing et ananas voisinent avec les fleurs d'eau, les tiges de tulipes et les herbes grasses.

La bouche offre une belle densité enveloppante, sur des saveurs de fruits confits autour des fruits blancs, de l'ananas et de la pâte de coing, complétés de touches toniques d'agrumes, entre orange, pomelo et mandarine. L'arête minérale s'affirme, tout comme ce noyau intensément épicé, évoquant poivres blanc et vert ou cardamome. On aime en finale cette dualité entre ampleur fruitée et une minéralité empyreumatique plus effilée.

La largeur et la sensualité du vin nous conduit naturellement vers une cuisine généreuse, entre sandre au beurre blanc, blanquette de veau ou poule au riz. Un pur régal en perspective.

Domaine Thibert - Pouilly-Fuissé Vignes Blanches - 2016



Dégustation et accords

Robe : Or clair, lumineuse

Nez : Puissant, sensuel : la roche et l'eau, une rivière souterraine, serpentant sous les voûtes calcaires, jus de poire, pomme Boskoop bien mûre, nectarine, coing et ananas, fleurs d'eau, tiges de tulipes et herbes grasses.

Bouche : Belle densité enveloppante, sur des saveurs de fruits confits, de fruits blancs, d'ananas et de 'pâte de coing, des touches toniques d'agrumes, entre orange, pomelo et mandarine. Un noyau épicé entre poivre vert et cardamome.
Finale pleine, empyreumatique

Accords mets-vins : Une cuisine sensuelle et généreuse : sandre au beurre blanc, blanquette de veau ou poule au riz.



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 : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques