

Domaine Thibert - Pouilly-Fuissé Les Ménétrières - 2018



Voici le collector absolu du Domaine, le vin le plus rare mais aussi le plus intense, le plus complexe et raffiné : un superbe Ménétrières qui n'a rien à envier aux plus prestigieux crus de la Côte d'Or.

Ce n'est évidemment pas un hasard si l'exceptionnel terroir des Ménétrières figure en bonne place parmi les premiers crus de Pouilly-Fuissé enfin reconnus depuis les vendanges 2020 ! Il occupe une position idéale à mi-coteau, à la sortie du village de Fuissé, au revers du Mont Pouilly.

Majoritairement exposées au Sud-Est, les vignes bénéficient ici d'une pédologie complexe avec une alternance de sols limono-argileux profonds et d'autres faits de colluvions calcaires et marneux. Les premiers apportent de la densité de structure, les seconds de la verticalité et de la finesse minérale.

Les Thibert exploitent ici une minuscule parcelle, rendant cette cuvée d'anthologie pratiquement introuvable. Christophe fait le choix d'un élevage long, pendant près de deux ans : une première en fûts, suivie d'une dizaine de mois supplémentaires dans une petite cuve où le vin parfait ses équilibres.

Aujourd'hui, ce splendide Ménétrières offre un profil d'une élégance suprême. A la fois intense mais subtil, le nez s'articule autour d'une minéralité fraîche et lumineuse, évoquant une eau limpide ruisselant sur les galets. La sensation de fraîcheur se décline ensuite sur les fleurs blanches juste écloses, le gazon mouillé par la rosée du matin, les jonquilles et les marguerites, les herbes fines aux nuances anisées, entre cerfeuil, coriandre et aneth, et, bien sûr, des agrumes plus vrais que nature. Au premier rang desquels on reconnaît le citron et le pamplemousse. Les notes fruitées entament une joyeuse farandole au-dessus du verre : pommes Reinette et Granny, poire Conférence et pêche blanche s'entremêlent gaiement.

Le jaillissement fruité monte encore d'un cran en bouche : le vin gagne en sensualité, on pense maintenant à la poire Williams, au coulis de pêche jaune et à l'ananas. Relevés d'une touche tonique d'orange sanguine et d'épices à l'empyreumatisme délicat, entre piment d'Espelette et wasabi. Les équilibres sont parfaits, et l'élevage parfaitement fondu. L'intensité de la finale, gainée, saline et vibrante, est remarquable : le vin résonne en nous pendant de longues secondes.

Bar de ligne au beurre blanc ou sole meunière seront à l'honneur ! A moins que vous n'optiez pour des langoustines snackées, servies avec un

jus de carapace à l'estragon...

Collector absolu : 510 bouteilles produites. Quantité limitée à 1 bouteille par client.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Thibert - Pouilly-Fuissé Les Ménétrières - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or clair, lumineuse

Nez : Subtil et sophistiqué : eau de source, galets mouillés, fleurs blanches juste écloses, gazon mouillé par la rosée du matin, jonquilles, marguerites, cerfeuil, coriandre et aneth, citron, pamplemousse, pommes Reinette et Granny, poire Conférence et pêche

Bouche : Ample, sur la sensualité de la poire Williams, du coulis de pêche jaune et de l'ananas. Une touche tonique d'orange sanguine et d'épices à l'empyreumatisme délicat, entre piment d'Espelette et wasabi. Longue finale vibrante et saline

Accords mets-vins : Bar de ligne au beurre blanc. Sole meunière. langoustines snackées, jus mousseux à l'estragon.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une à deux heures en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques