

Domaine Les Poète - Pouilly Fumé - 2020



Deuxième millésime seulement pour cette nouvelle cuvée dans la courte mais superbe collection signée Guillaume Sorbe, ce Pouilly-Fumé est issu d'un terroir argilo-calcaire, aux sols de terres blanches. Les vignes sont travaillées par un vieil ami vigneron que Guillaume connaissait déjà lorsqu'il était sommelier et fréquente depuis son retour sur ses terres natales, au mitan des années 2000.

Côté vinification et élevage, Guillaume reste fidèle à ce qui a fait le succès de ses cuvées de Reuilly et Quincy, en privilégiant des élevages longs, sur lies fines, d'un peu plus de 18 mois au total, suivi d'un temps supplémentaire d'affinage en bouteille. Pour ce Pouilly, les cuves inox sont complétées par environ 20% de fûts.

D'emblée, on perçoit que le cépage s'efface devant le terroir qui apporte, dès le premier nez, une sensation d'élégance et de verticalité, de fraîcheur et de précision. Les accents chlorophylliens, évoquant les herbes hautes qui bordent un plan d'eau, mais aussi les jeunes pousses de coriandre ou de persil, précèdent un fruit pur et lumineux. Les parfums subtils de la poire Comice, de la pomme Granny ou Reinette, d'un abricot juteux, se mêlent à de nombreux agrumes. On pense au citron vert, à l'orange maltaise ou à la mandarine. Une touche de coing s'immisce dans ce beau concert de fruits. La sensation de pureté et de fraîcheur est omniprésente : on pense à une rivière aux eaux cristallines, s'écoulant à l'ombre des frondaisons de peupliers. Une touche florale plus suave s'élève maintenant du verre, entre glycine et jasmin.

La bouche, juteuse et fuselée, nous régale de saveurs de fruits blancs, plus vrais que nature. On pense aussi à la prune Reine-claude, un peu acidulée, et au citron vert. A la relance, une intense dimension épicée s'installe dans le cœur de bouche, apportant un supplément d'énergie. La réglisse, le gingembre, un poivre blanc puissant, une touche de piment et les fins amers rappelant l'écorce d'une amande fraîche et la résine d'arbre électrisent nos papilles.

La précision de la finale, sa trame resserrée aux contours ciselés dans la roche, mis aussi sa persistance et la sensation de profondeur qu'elle dégage : tout ici sonne particulièrement juste. Ce grand vin de lieu se déploie avec un naturel confondant. A table, on pense à un sandre ou un brochet, servis avec des légumes cuits à la vapeur, ou à un dos de cabillaud rôti accompagné d'une fricassée de chanterelles. Autre option, une aile de raie pochée ou un sukiyaki de poissons.

Un régal.

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Les Poète - Pouilly Fumé - 2020



Dégustation et accords

Robe : Très pâle, léger reflet vert

Nez : Élégant, vertical, pur : herbes hautes bordant un plan d'eau, coriandre persil, poire Comice, pomme Granny ou Reinette, abricot, citron vert, orange maltaise, mandarine, coing, rivière aux eaux cristallines, glycine, jasmin.

Bouche : Juteuse, fuselée, fruits blancs, prune Reine-claude, citron vert. Une Intense dimension épicée et de fins amers dans le cœur de bouche (réglisse, gingembre, poivre blanc, piment, écorce, amande, résine) électrisent nos papilles.
Finale précise, ciselée.

Accords mets-vins : Un sandre ou un brochet, servis avec des légumes cuits à la vapeur, ou à un dos de cabillaud rôti accompagné d'une fricassée de chanterelles. Autre option une aile de raie pochée ou un sukiyaki de poissons.



Conseils de service

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

Température de service : 11° à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fumé

Millésime : 2020

Type : vin blanc tranquille sec

Cépage : sauvignon

Culture : principes biologiques et
biodynamiques