

## Domaine Les Poète - Pouilly Fumé - 2022



Guillaume Sorbe est un ancien sommelier passé par les grandes tables. Ce chantre d'une viticulture précise et à dimension humaine est devenu en l'espace de quelques années une référence absolue pour sa façon de sublimer le sauvignon du Centre-Loire.

Après avoir remis les projecteurs sur les terroirs qui l'ont vu naître, du côté de Reully et Quincy, Guillaume a eu envie de se frotter à un autre grand terroir du Centre-Loire, celui de Pouilly-Fumé. L'aventure a démarré avec le millésime 2019.

Cette cuvée est issue d'un terroir argilo-calcaire, aux sols de terres blanches. Les vignes sont travaillées par un 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 Reully 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 15% de fûts. Fort d'une matière première resplendissante en 2022, millésime certes solaire mais qui avait bénéficié de bonnes pluies à la fin du printemps, Guillaume nous gratifie aujourd'hui d'un Pouilly lumineux et friand, un vin d'éclat et de finesse à la fois irrésistible et imprégnée de sol.

Sous une robe au reflet jaune et doré, le vin déploie un nez frais et élégant, très expressif avec sa large palette d'arômes d'anis étoilé, de bâton de réglisse, de noisette et d'amande fraîches. Un deuxième rideau, plus floral et chlorophyllien, invite quelques herbes à tisane, le tilleul, le cerfeuil ou l'oseille à rejoindre des fragrances de fleurs blanches, d'œillet, de glycine, de miel et d'acacia. La palette est complexe mais infiniment délicate. L'ensemble s'efface presque devant l'arrivée de parfums fruités à la fois mûrs et tonifiants où se mêlent melon, pamplemousse, citron et fruit de la passion.

Si l'attaque en bouche s'avère plutôt vive, elle laisse rapidement la place à une forme d'onctuosité texturée. On se régale de saveurs de fruits estivaux à chair blanche, gorgés de sucre. Le dynamisme des zestes d'orange et de citron yuzu vient raffermir le jus en milieu de bouche. La finale, étonnamment longue et prolixe, est marquée par une empreinte minérale saisissante. On pense à la craie, au silex frotté ou encore au sel marin. L'équilibre est parfait entre la rondeur du fruit et une acidité raffermissante.

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Jeune, on servira ce superbe Pouilly-Fumé sur un carpaccio de Saint-Jacques au cerfeuil, des rillettes de saumon à l'aneth ou un ceviche. Plus tard, vous pourrez miser sur un sandre ou un turbot accompagné d'un beurre blanc. Autre option, des gambas grillées au paprika. En fin de repas, vous vous régalerez avec un cœur de Touraine cendrée ou un Selles-sur-Cher bien fait.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Les Poète - Pouilly Fumé - 2022



### Dégustation et accords

Robe : cristalline, reflet jaune et doré

Nez : frais et élégant, très expressif : anis étoilé, bâton de réglisse, noisette et amande fraîches, herbes à tisane, tilleul, cerfeuil, oseille, œillet, glycine, miel, acacia, melon, pamplemousse, citron et fruit de la passion.

Bouche : vive, d'une onctuosité texturée, saveurs de fruits estivaux à chair blanche, gorgés de sucre, dynamisme des zestes d'orange et de citron yuzu raffermissants le jus. Finale minérale longue et prolix, on pense à la craie, au silex frotté ou au sel marin.

Accords mets-vins : Jeune, carpaccio de Saint-Jacques au cerfeuil, rillettes de saumon à l'aneth ou un ceviche. Plus tard, sandre ou turbot au beurre blanc, des gambas grillées au paprika. En fin de repas, un cœur de Touraine ou un Selles-sur-Cher bien fait.



### Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 11° à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



### Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fumé

Millésime : 2022

Type : vin blanc tranquille sec

Cépage : sauvignon

Culture : principes biologiques et biodynamiques