

Domaine Les Poète - Pouilly Fumé - 2024 - blanc



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 et du Berry.

Après avoir remis les projecteurs sur les terroirs qui l'ont vu naître, du côté de Reuilly 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 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 15% de fûts. Le millésime 2024, aux faibles rendements mais aux belles maturités tout en équilibre, lui permet aujourd'hui de signer un Pouilly-Fumé particulièrement racé, où la pureté du fruit et la fraîcheur des terres blanches s'expriment avec élégance et profondeur.

Derrière une robe jaune claire et brillante, le bouquet s'ouvre avec beaucoup de calme et d'élégance. Les premiers arômes évoquent le melon mûr avant de laisser progressivement s'installer un univers végétal raffiné où se mêlent gazon fraîchement coupé, nénuphar, peuplier et herbes humides bordant un étang. On pense aux paysages bucoliques normands, du côté de Giverny, si chers à Claude Monet, ou, plus près d'ici, aux étendues verdoyantes qui bordent les étangs de la Brenne. La coriandre vietnamienne, la citronnelle, le cerfeuil et l'estragon apportent une fraîcheur aérienne, bientôt rejoints par la pomme verte, la poire et le noyau de pêche. Une subtile empreinte de pierre mouillée rappelle

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

l'origine calcaire du vin, tandis que des touches de pamplemousse et de citron vert viennent illuminer un bouquet d'une remarquable finesse.

La bouche séduit par son profil fuselé, salin et très élané. Une trame de fins amers minéraux, délicatement fumés, structure le vin et lui donne beaucoup de relief. Les saveurs de noyau de pêche, de pomme, de pamplemousse, de citron vert et de kumquat s'entrelacent avec des nuances de groseille blanche acidulée, de rhubarbe, de mirabelle et de prune. À l'aération, une expression très ligérienne se révèle, entre fougère, fanes de carottes, sucrine et navet nouveau, renforçant encore l'ancrage du vin dans son terroir. La finale impressionne par son énergie, sa longueur et sa fraîcheur juteuse, évoquant la mandarine Satsuma, dans un registre particulièrement désaltérant.

Jeune, on servira ce superbe Pouilly-Fumé sur des rillettes aux deux saumons ou quelques huîtres bien charnues. Après deux ou trois années de cave, il accompagnera à merveille une sole grillée relevée d'un filet de citron et d'une tombée de poireaux, ou un dos de cabillaud en papillote, parfumé à la citronnelle, et accompagné d'un gratin de légumes verts. Une nouvelle démonstration du talent de Guillaume Sorbe pour révéler toute la noblesse des grands terroirs ligériens.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Les Poète - Pouilly Fumé - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : cristalline, reflet jaune et doré

Nez : frais et élégant, expressif :
melon mûr, gazon fraîchement coupé,
nénuphar, peuplier, herbes humides
bordant un étang, coriandre
vietnamienne, citronnelle, cerfeuil,
estragon, pomme verte, poire, noyau
de pêche, pierre mouillée,
pamplemousse, citron vert.

Bouche : profil fuselé, salin et très
élané, fins amers minéraux fumés,
noyau de pêche, pomme, agrumes,
groseille blanche acidulée, rhubarbe,
mirabelle, prune, fougère, fanes de
carottes, sucrose et navet nouveau.
Longue finale énergique et
désaltérante.

Accords mets-vins : Jeune sur des
rillettes aux deux saumons ou huîtres
charnues. Plus tard, une sole grillée,
un filet de citron et une tombée de
poireaux, un dos de cabillaud en
papillote à la citronnelle, un gratin de
légumes verts.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2033

Température de service : 11° à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fumé

Cépage : sauvignon

Culture : principes biologiques et
biodynamiques