

Domaine Du Bouchot - Pouilly-Fumé Terres Blanches - 2021 - blanc



Au sein de la discrète appellation Pouilly-Fumé, qui semblait vivre depuis longtemps dans l'ombre de la légende Dagueneau, une nouvelle génération est bien décidée à faire bouger les lignes, et à replacer ces beaux terroirs de terres blanches au cœur des grandes expressions du sauvignon ligérien. Antoine Gouffier est de ceux-là ! Sacré « Découverte de l'année 2022 » par la Revue du Vin de France, il nous régale, à travers cette cuvée rendant hommage aux fameux terroirs de marnes kimméridgiennes, d'un blanc vif et profond, gorgé d'un fruit à la pureté étincelante.

Sur la dizaine d'hectares que compte le Domaine, les sols de terre blanche en occupent 80%, avec leur concentration importante en petites huîtres fossilisées. Antoine assemble les raisins de 8 lieux-dits, majoritairement orientés au Sud et au Sud-Est, qui partagent tous la même nature de sols kimméridgiens. Adeptes d'une vinification la plus naturelle qui soit, sur levures indigènes et sans ajout de soufre pendant la phase de fermentation, Antoine élève ensuite son Pouilly-Fumé en cuves inox, afin de rester au plus près du fruit et de la tension naturelle du jus.

Mission réussie ! Le nez, fin et expressif, s'ouvre sur les fleurs blanches associées à une note crayeuse. Puis viennent le fenouil, les herbes fines et le foin juste coupé. Peu à peu, le fruit se déploie, frais, juteux, comme s'il venait d'être cueilli puis tranché : on pense à la poire, à la pomme Granny, à l'abricot et au fruit de la passion. Quelques agrumes se glissent dans ce beau tableau olfactif évoquant une nature préservée et fertile. Ici, on balance sans cesse entre une atmosphère estivale et ensoleillée et une fraîcheur maritime revigorante, évoquant les embruns iodés.

Si la bouche convoque de jolis fruits à chair blanche, pomme verte en tête, ainsi que le pomelo, on perçoit également une dimension florale et finement miellée. Le milieu de bouche, particulièrement ample, scintille de belles notes minérales, entre sel marin et poivre blanc. La texture offre une aspérité excitante avec des amers droits et stimulants. On termine sur des notes poudreuses de craie qui s'accrochent délicatement sur les papilles.

On recommandera cet énergique nectar sur un plateau de fruits de mer, faisant la part belle aux coquillages, mais aussi sur une daurade au gingembre ou des gambas au paprika. Un Ossau Iraty accompagné d'une marmelade de griottes sera un parfait compagnon de fin de repas.

Domaine Du Bouchot - Pouilly-Fumé Terres Blanches - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, léger reflet vert

Nez : Fin, frais : fleurs blanches, craie, fenouil, cerfeuil, foin juste coupé, puis la poire, la pomme Granny, l'abricot et le fruit de la passion, des embruns iodés, une touche d'agrumes entre citron vert et écorce de pamplemousse

Bouche : Juteuse, pleine de fruits blancs croquants nimbés d'une fine touche de miel, animée d'une belle tension minérale, aux accents salins et poivrés. Aspérité excitante du milieu de bouche, aux fins amers maritimes. Finale sur des notes poudreuses de craie

Accords mets-vins : Un plateau de fruits de mer, faisant la part belle aux coquillages, mais aussi sur une daurade au gingembre ou des gambas au paprika. Un Ossau Iraty et sa marmelade de griottes.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2023 et 2028 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : Aération rapide en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fumé

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique et bio-dynamique