



Domaine Régis Minet
— Lucia Mineur-Billet —

Vieilles Vignes 2021

Cépage

Sauvignon Blanc

Âge des vignes

En moyenne 35 ans

Parcelles

Les Porcheronnes, Les Bascoins, La Côte des prés

Terroir

Argilo-calcaire, Terres blanches crayeuses à fossiles d'ammonites.

Travail de la vigne

Culture respectueuse de la biodiversité des sols. Certification HVE3. Travail des sols.
Ébourgeonnage. Effeuilage selon les années.

Vinification

Le principe : une parcelle = une cuve. Toutes nos parcelles sont vendangées, vinifiées et élevées séparément, ce qui nous permet de faire un assemblage des vins issus de nos vignes les plus anciennes. Pressurage direct en pressoirs pneumatiques, à basse pression. Fractionnement des jus. Vinification (entre 14 et 20°C) et élevage en cuves inox thermorégulées.

Élevage

Pas de fermentation malolactique. Minimum 8 mois sur lies fines. Batonnage.

Degré d'alcool

12,5

Caractéristiques de la cuvée

Vieilles Vignes, cuvée historique du domaine, et signature du Pouilly Fumé. Fraîcheur, tension et minéralité caractérisent cet assemblage de raisins, issus de nos vignes les plus anciennes, et des terroirs de prédilection du Sauvignon Blanc.



Millésime

Un véritable challenge. De mars à août : gel, grêle, pluie, et maladies, pour être enfin gratifié de soleil aux premiers jours des vendanges. Une « happy end » que ce beau millésime, fruit des 47 années d'expérience de Régis, prêtant main forte à Lucia pour sa première vendange.

Découverte sensorielle

Couleur : or pâle aux reflets bleutés. Vin brillant.

Nez : intense, florale (acacia trène, camomille), minéral, évolution sur des fruits blancs mûrs.

Bouche : impression fraîche et tonique de pamplemousse et de zest de citron, fruits blancs reviennent, et notes de pierres chaudes. Un vin qui fait saliver.

Final : riche et long.

Température de dégustation

Frais mais non glacé, entre 9 et 11°.

Accord mets et vin

Un vin à partager avec des crottins de chèvre, des fruits de mer, et de la viande blanche.

Temps de garde

Nous conseillons de le boire sur la fraîcheur, dans les 3 à 5 années qui suivent sa mise en bouteille.

&&&&&

Histoire du domaine

Une histoire de famille depuis le XVIIIème siècle. A 17 ans Régis reprend le domaine de 3 hectares, suite au décès brutal de son père. En 2021 il le transmet à Lucia.

Caractéristiques du domaine

12 hectares situés sur la commune de Pouilly sur Loire.

Cépage unique : Sauvignon Blanc.

Vignes travaillées dans le respect de la biodiversité.

Terroirs : marnes Kimméridgiennes, terres blanches (calcaires de Villers), caillottes.

Cuverie et matériel à la pointe de la technologie.

Vinifications préservant l'identité des terroirs du Sauvignon Blanc.

&&&&&