



Domaine Régis Minet
— Lucia Mineur-Billet —

Vieilles Vignes 2023

Cépage

Sauvignon Blanc

Âge des vignes

En moyenne 35 ans

Nom des parcelles

Les Porcheronnes, Les Bascoins, La Côte des prés

Terroir

Argilo-calcaire, terres blanches crayeuses à fossiles d'ammonite.

Travail de la vigne

Culture respectueuse de la biodiversité des sols. Certification HVE3. Travail des sols.
Ébourgeonnage. Effeuvillage 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.



Domaine Régis Minet

— Lucia Mineur-Billet —

Millésime

Une fin de printemps prometteuse et une superbe récolte en perspective, un mois d'août très froid et un fort ralentissement du murissement du raisin. Début septembre, une chaleur intense s'installe subitement, nous obligeant à avancer la date des vendanges pour préserver la maturité aromatique, la fraîcheur et la tension.

Découverte sensorielle

Couleur : or pâle, légers reflets bleutés. Vin brillant.

Nez : explosif, notes florales (acacia, camomille) et minérales, qui évoluent à l'aération sur des notes de fruits à chair blanche.

Bouche : fraîche et tonique (pamplemousse et zeste de citron), fruits blancs (poire et pêche blanche). Le terroir s'exprime avec des notes minérales.

Final : d'une belle richesse et persistance en bouche.

Température de dégustation

Frais mais non glacé, entre 9 et 11°.

Accord mets et vin

Un vin à apprécier autour d'un crottin de chèvre, de fruits de mer, ou de viandes blanches.

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.

&&&&&