MAISON MATISCO

POUILLY-FUISSÉ 1er Cru
Le Clos Reyssier 2022

Fiche technique Juin 2023

Climat en 2022

Si nous devions décrire le millésime de 2022 en un mot, ce serait adaptabilité. L'année 2022 étant l'une des plus chaudes de ces dernières décennies, nous comprenons que l'eau devienne une denrée rare pour nos vignes. Après un premier trimestre marqué par un fort ensoleillement et un manque d'eau, la vigne s'adapte et se développe, malgré quelques orages sans trop de conséquences. La résistance de la vigne s'est d'autant plus manifestée au cours du second semestre, où le manque d'eau et les températures élevées se sont fait sentir. La floraison a débuté le 20 mai. Heureusement, la fin du mois de juin a apporté des averses précieuses pour le développement de la vigne. Juillet et août ont été les mois les plus chauds et les plus secs des trois dernières décennies. Mais résistantes, les vignes continuent de pousser. La fin du mois d'août apporte les pluies nécessaires au développement des baies. Les vendanges ont commencé le 1er septembre pour une durée de 2 semaines. Malgré la sécheresse, les raisins sont d'une qualité remarquable, promettant un millésime de fraîcheur, d'équilibre, d'excellence et de finesse.



Vignoble

Superficie : 0,45 ha dans le village de Chaintré.
Sols : calcaire jurassique mélangé à de la marne platy.
Exposition : Est, sur une pente de 15 %.
Cépage : chardonnay issu de l'agriculture biologique, 8 000 pieds/ha. Faible rendement, axé sur la concentration.
Âge moyen : 60 ans.
Taille : système mâconnais « arcure ».

Vinification, élevage

Vendanges à maturité optimale.
Pressurage pneumatique sélectif et doux, adapté à la maturité des raisins, afin de préserver la pureté et les arômes du jus.
Fermentation alcoolique lente et thermorégulée dans des demi-muids de grande qualité.Fermentation malolactique.
Élevage sur lies fines en fûts de chêne pendant 10 à 11 mois.
Mise en bouteille au domaine.

Dégustation

Le Pouilly-Fuissé 1er Cru Le Clos Reyssier présente une robe dorée brillante. Son bouquet aromatique révèle des notes de brioche grillée, de miel et d'épices douces, notamment d'anis étoilé et de vanille. En bouche, sa richesse est parfaitement équilibrée par une belle structure. Les arômes persistent avec élégance, offrant une remarquable longueur en bouche. Une fois ouvert, ce vin gagnera en complexité et révélera tout son potentiel. Il se marie à merveille avec les volailles rôties.Traduit avec DeepL.com (version gratuite)

signatures MARTIN

Richard et Stéphane Martin – Signatures Martin
471 rue des Personnets – 71960 DAVAYÉ - Tel : 00 33 (0)3 85 35 82 83 – contact@signaturesmartin.com