MAISON MATISCO

POUILLY-FUISSÉ 1er Cru
Le Clos Reyssier 2023

Fiche technique Novembre 2024

2023 : un climat très contrasté, pour une vigne en harmonie

L'hiver s'est déroulé sous des températures proches des normales, avec un équilibre entre fraîcheur et douceur. Pourtant, la saison est restée plutôt sèche. Le printemps a suivi le même chemin, avec une hausse marquée des températures fin avril, qui sont ensuite restées au-dessus des moyennes saisonnières jusqu'aux vendanges.

2023, avec ses chaleurs estivales intenses, détient le titre de l'année la plus chaude. Ces vagues de chaleur ont déclenché de puissants orages, apportant des pluies inégales sur nos parcelles. Les vignes ont su tirer parti de ces précipitations, échappant ainsi aux risques de sécheresse.

Les vendanges ont démarré le 4 septembre, lançant quatorze jours d'intense activité. Chaque grappe cueillie capture les éclats de l'été et révèle notre terroir. Cette année, les vignes ont offert une récolte généreuse, avec des grappes d'une maturité et d'une qualité remarquables. En raison de la forte chaleur, nous avons vendangé dès les premières lueurs du jour, commençant à 4h pour garantir des raisins frais à l'arrivée en cave. Un millésime qui, sans nul doute, fera parler de lui pour son caractère et sa 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.

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