Domaine Du Bouchot - Magnum Pouilly-Fumé Les Caillottes - 2021

Si l'essentiel des 10 hectares de vignes que compte le Domaine s'appuie sur les fameuses « terres blanches » marquées par un substrat de marnes kimméridgiennes, certaines parcelles occupent des sols plus rares et très calcaires de caillottes, que l'on retrouve également dans le vignoble sancerrois voisin.

Antoine sélectionne ici 4 petites parcelles, sur les lieux-dits des Papillons et Petits Papillons, Chantalouettes et Vaurigny. Les vignes, âgées d'une quarantaine d'années en moyenne, partagent toutes ces sols très caillouteux, de calcaire du Portlandien. Un substrat qui donne au vin sa finesse de structure et son imprégnation minérale aux accents fumés et poivrés. Occupant des pentes douces, elles bénéficient d'une exposition à l'Ouest et au Sud-Ouest, qui garantissent de bonnes maturités. Une maturité à laquelle Antoine accorde une importance primordiale : maturité phénolique bien sûr, mais surtout la maturité du goût et des arômes, des peaux et des pépins. En 2021, les vendanges n'ont ainsi démarré qu'après la mi-septembre.

Pour cette cuvée, après un tri rigoureux de raisins parfaitement sains, Antoine fait le choix d'une vinification sans ajout de sulfites, et mise uniquement sur l'action des levures indigènes du fruit et de la cave. Côté élevage, il privilégie les cuves inox, souhaitant rester au plus près de l'expression pure du fruit et du sol, et de la fraîcheur naturelle du millésime.

Le résultat nous a immédiatement séduit par la sensation de raffinement et de verticalité qui se dégage dès le premier nez, structuré autour d'une minéralité fraîche et scintillante. Une touche délicatement fumée, évoquant l'encens, et une note camphrée précèdent des arômes francs et toniques de pommes Reinette et Granny, de citron vert ou jaune juste cueilli. Au fil de l'aération, l'aromatique évolue vers une composante florale et chlorophyllienne, où l'on reconnaît le jasmin, le muguet et la violette, la verveine, l'eucalyptus et une touche de cerfeuil. C'est bien la sensation de pureté qui domine les débats.

La bouche offre une matière souple et juteuse : la densité presque crémeuse des fruits blancs bien mûrs, autour de la poire et de la pomme, complétés d'une note d'abricot, s'équilibre avec une trame plus tendue, acidulée, évoquant jus de citron et de pamplemousse. Les herbes fines sont toujours là, aériennes, entre verveine, menthe sauvage et jeunes pousses de coriandre. Elles précèdent une dimension plus poivrée qui relève et dynamise la fin de bouche. Quant aux calcaires, leur présence ne nous a jamais quittés, jusqu'à cette touche saline finale qui nous fait saliver de longues secondes.

Déjà très expressif aujourd'hui, ce Pouilly-Fumé Les Caillottes vous ravira sur un tartare de bar au cerfeuil ou un plateau d'huîtres. Après 3 ans de cave, partez sur un dos de cabillaud rôti accompagné d'une sauce tartare et de pommes vapeur. Coup de cœur garanti !

Quantité limitée à 2 Magnums par client

© 2022 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Du Bouchot - Magnum Pouilly-Fumé Les Caillottes - 2021

Dégustation et accords

Robe : Jaune très pâle, lumineuse

Nez : Raffiné, vertical : pierre frottée, fumée, encens et camphre, pommes Reinette et Granny, citron vert ou jaune, beaucoup de fleurs et de chlorophylle autour du jasmin, du muguet et de la violette, de la verveine, de l'eucalyptus et d'une touche de cerfeuil

Bouche : Matière souple et juteuse, la densité crémeuse des fruits blancs bien mûrs, autour de la poire, de la pomme, de l'abricot, s'équilibre avec une trame plus tendue, acidulée, de jus de citron et de pamplemousse. Finale aux accents poivrés et salins

Accords mets-vins : Un tartare de bar au cerfeuil ou un plateau d'huîtres. Après 3 ans de cave, partez sur un dos de cabillaud rôti accompagné d'une sauce tartare et de pommes vapeur.

Conseils de service

À consommer :
Entre 2023 et 2033

Température de service : 12°

Ouverture : Aération rapide en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fumé

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique et bio-dynamique