Wijnfiche

Domaine Thibert - Les Héritiers | Pouilly-Fuissé France (BOURGOGNE MACONNAIS) — 2022

Domaine

Dom. Thibert

Le Domaine Thibert est situé à Fuissé, au cœur du Mâconnais, à proximité des emblématiques roches de Solutré et de Vergisson. Le domaine familial a été fondé en 1967 par Andrée et René Thibert avec seulement 2,5 hectares de vignes. Aujourd'hui, le domaine s'étend sur plus de 22 hectares répartis sur plusieurs appellations du Mâconnais, dont Pouilly-Fuissé, Pouilly-Vinzelles et Saint-Véran. Christophe et Sandrine Thibert perpétuent le savoir-faire familial, avec une grande attention portée à la vie des sols et à une viticulture durable. Ils travaillent selon des principes écologiques et biologiques, sans certification. Certains vins sont mis en bouteille selon le calendrier lunaire, avec une filtration minimale.

Vinification

Les raisins proviennent de 25 parcelles bien exposées au sein de la commune de Fuissé, offrant une grande diversité de terroirs. Les vignes sont implantées sur un ensemble de marnes argilo-calcaires, de sols calcaires, de granites, de tufs et de schistes. Les vignes ont un âge moyen de 60 ans. Le vin est élevé pendant 20 mois sur lies fines, dont 25 % pendant 10 mois en fûts de bois, le reste en cuves inox. Le vin subit une filtration minimale et est mis en bouteille selon le calendrier lunaire, en accord avec les principes de la biodynamie.

Informations spécifiques

Houder van het certificaat 'Viticulture Durable' en 'Haute Valeur Environnementable'
Guide Hachette des Vins 2021: 3 sterren.

Dégustation

Le nez révèle des arômes raffinés de pêche mûre, de zeste de citron et d'agrumes aromatiques, complétés par de subtiles notes minérales et une délicate touche boisée. En bouche, le vin est ample, tendu et puissant, avec une attaque large, une acidité vive et une belle tension saline. Le fruit mûr est élégamment soutenu par le bois, tandis que le vin reste à la fois crémeux et rafraîchissant. Avec quelques années de garde, des notes minérales plus marquées se développent. La finale est longue, complexe et typiquement bourguignonne.

Mets adaptées

Ris de veau | Coquilles St. Jacques | Poisson - rôti au beurre | Risotto met paddenstoelen

Caractéristiques

Type: Vin Blanc
Cépage: Chardonnay (100%)
Viticulture: Raisonnée
Stocker (années): + 7-10
Servir à: 9-10 °C
Profil de goût: Complex boisé

