



'Les Vieilles Vignes' Pouilly-Fuissé 2014 Vincent Girardin

Les habitués de Wine in Black connaissent déjà cette maison que nous affectionnons, mais c'est la première fois que nous proposons le 'Vieilles Vignes' 2014. Le comité de dégustation a adoré sa finesse, sa précision et le parfait équilibre qui le rend... Irrésistible !

Type	Blanc
Producteur	Vincent Girardin
Région	Bourgogne
Cépage	Chardonnay
Dosage	Sec
Température	10-12°C
Degré d'alcool	13 %
Potentiel de garde	Jusqu'en 2019
Élevage	Foudre
Volume	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

3/5 Étoiles X-TOBEDELETED-Bettane & Desseauve (pour le domaine)

« Vincent Girardin créa en 1982 ce négoce novateur aux récoltes achetées sur pieds et à l'ambition d'un développement fulgurant (passant de 70000 à 450000 bouteilles entre 1990 et 2002). Celui-ci sera cédé en 2012 à la Compagnie des Vins d'Autrefois, qui appointera Éric Germain, associé de première heure, à la gestion de son équipe et de ses vignobles qui comptent aujourd'hui 8 hectares en propriété avec une représentation unique des climats de Côte de Beaune. »

Critiques et Notes

RVF : 1*étoile 'Vigneron de qualité'

« Vincent Girardin, qui avait créé sa maison en 1992, puis l'avait portée au sommet, a décidé de tourner la page en 2012. Les vignes ont été vendues et la maison a été reprise par la Compagnie des Vins d'Autrefois. La structure reste en place, de même que l'équipe technique avec à sa tête Eric Germain. Nous suivrons de près son évolution en souhaitant que le haut niveau qualitatif des vins se maintienne. »

Le Petit Larousse des Vins

À propos de l'AOC Pouilly-Fuissé : « Ce vaste vignoble est le premier de Bourgogne à ressentir le souffle chaud du sud. (...) Tout au sud du Mâconnais, à la limite des départements de la Saône et Loire et du Rhône, se trouve une zone renommée pour ses vins blancs. »

Notes de dégustation

Dans aucune autre région viticole française, l'ombre et la lumière se côtoient si intimement qu'en Bourgogne. De vallons en collines, les raisins mûrissent calmement au printemps et en été, tandis que le froid endort les vignobles au cœur de l'hiver, souvent accompagné de brumes enchanteresses. Lovées dans ces paysages rappelant parfois les romans de Claudel, la Bourgogne égraine les appellations et voit ses vigneronns créer des cuvées toujours plus élégantes, complexes et séduisantes. La Maison Vincent Girardin œuvre à l'élaboration de grands vins depuis plus de trente ans et régale tous les amateurs à chaque millésime ! Le Pouilly-Fuissé 2014 issu de vieilles vignes ne déroge pas à la règle, portant haut les couleurs du Mâconnais et fièrement ses reflets vert-or et sa robe brillante. Les sols argilo-calcaires favorisent le développement des arômes du cépage qui s'exprime au nez sur des notes de noisette et d'amande sans jamais se départir de la minéralité typique de Pouilly. La bouche joue sur ce même registre, alliant fruits à chair blanche, arômes toastées (sans excès) et vivacité dans un très séduisant équilibre. De bout en bout, ce vin blanc dit d'une part le talent et le sérieux du Domaine Vincent Girardin, d'autre part la beauté des terroirs d'ici. Accompagné de poissons à chair blanche ou de fruits de mer, il ne s'en révélera que mieux, et pour les puristes, il sera très à l'aise seul à l'apéritif.

Domaine

Ainsi peut-on qualifier Vincent Girardin, enfant du pays qui dès l'âge de 19 ans décide de voler de ses propres ailes. Parti de 2 hectares (seulement) à Santenay, il a su élever la qualité de ses vins au meilleur niveau. Il aura cherché longtemps comment illustrer la typicité des grandes appellations bourguignonnes.

Toute la magie du Mâconnais

'Les Vieilles Vignes' 2014 est un Pouilly-Fuissé issu de vignes de Chardonnay affichent un âge moyen de 50 ans sises autour des villages Fuissé, Solutré-Pouilly, Vergisson et Chaintré, au sud de la Bourgogne. Les sols sont caillouteux et principalement argilo-calcaires. Après une vendange manuelle et un tri sur pieds (seules les plus belles baies sont sélectionnées), les raisins sont délicatement pressés pour une lente et respectueuse extraction des arômes. C'est ensuite en fût de chêne français de 500 litres dont 10 % sont neufs, que le vin fait ces deux fermentations (alcoolique et malolactique) uniquement grâce aux levures indigènes (naturellement présentes dans les jus). 14 mois plus tard, on assemble les différentes parcelles pour un passage en cuve inox d'un mois afin que les arômes se lient et s'harmonisent parfaitement. Collage et filtrage léger ont lieu avant la mise en bouteille qui se fait selon le calendrier lunaire un jour 'fruit' afin que se révèlent tout l'éclat du cépage chardonnay né sur les plus beaux terroirs du Mâconnais.