Pouilly Fumé Roger Neveu



Issu d'un domaine familial transmis depuis plus de 400 ans, ce Pouilly Fumé incarne l'audace de Roger Neveu, qui a osé étendre son savoir-faire au-delà de Sancerre pour conquérir les terroirs d'exception de Pouilly-sur-Loire. Ici, la passion se mêle à l'innovation : deux parcelles acquises en 2015, l'une sur sol calcaire, l'autre argilo-siliceuse, offrent un Sauvignon Blanc d'une élégance rare, marqué par la minéralité et la fraîcheur des grands vins de Loire. Un hommage à la tradition, certifié Haute Valeur Environnementale, où chaque bouteille raconte l'histoire d'un vignoble préservé et d'un héritage viticole unique.

Origine: Les vignes de Pouilly-sur-Loire bénéficient d'un climat semi-continental adouci par l'influence de la Loire, sur des sols argilo-calcaires et silex. Ces terroirs, exposés plein ouest, confèrent au Sauvignon une maturité optimale et une complexité aromatique unique, entre fraîcheur fruitée et tension minérale. La proximité du fleuve régule les températures, protégeant les raisins des gelées printanières et favorisant une lente maturation.

Encépagement: 100% sauvignon

Vinification: Les raisins, récoltés à la main, sont pressés par gravité puis subissent un débourbage à froid pendant 48 heures. La fermentation lente, à 16-20°C en cuves inox thermorégulées, préserve toute la pureté des arômes. L'élevage sur lies fines, sans fermentation malolactique, affine sa structure et sa complexité pendant 8 à 10 mois.

Dégustation: Sa robe jaune pâle aux reflets verts révèle une brillance cristalline. Au nez, il séduit par une explosion d'arômes de fruits blancs, d'agrumes frais et de notes florales, relevées par une touche de pierre à fusil caractéristique des sols silex. En bouche, l'équilibre est parfait : une attaque vive, une matière ronde et une finale minérale, longue et désaltérante, signature des grands Pouilly Fumé.

Potentiel de garde: 2-3 ans

Température de service: 8-10 °C

Association mets: Idéal à l'apéritif, il sublime les fruits de mer, les poissons en sauce ou grillés, et se marie à merveille avec un Crottin de Chavignol. Son acidité vive et sa minéralité en font aussi le compagnon parfait des sushis, des tartares de saumon ou d'une salade de chèvre chaud.

- Pamplemousse au crabe
- ...