Pouilly-Fuissé, Louis Latour



Issu de vignes cultivées sur des sols argilo-calcaires au cœur du Mâconnais, ce Pouilly-Fuissé exprime avec élégance toute la noblesse du Chardonnay. Son vignoble s'étend autour des emblématiques Roches de Solutré et de Vergisson, formations calcaires vieilles de près de 200 millions d'années qui contribuent à la richesse minérale et à la profondeur caractéristiques des grands blancs de l'appellation.

Origine: Situé dans l'extrême sud de la Bourgogne, le vignoble de Pouilly-Fuissé bénéficie d'un climat légèrement plus ensoleillé que le reste de la région. Les sols argilo-calcaires, mêlés de marnes et d'anciens dépôts marins jurassiques, permettent au Chardonnay de développer à la fois volume, fraîcheur et complexité aromatique. L'appellation rassemble exclusivement quatre villages : Chaintré, Fuissé, Solutré-Pouilly et Vergisson.

Encépagement: Chardonnay

Vinification: Les raisins sont récoltés manuellement sur des vignes âgées en moyenne de 30 ans afin de préserver toute leur qualité aromatique. Après une fermentation en cuves inox à température contrôlée et une fermentation malolactique complète, le vin est élevé durant 8 à 10 mois en cuves inox pour conserver la pureté du fruit et l'expression authentique du terroir.

Dégustation: Sa robe jaune aux reflets verts annonce un vin d'une grande fraîcheur. Le nez révèle des arômes délicats de melon, de poire et d'amande, tandis que la bouche séduit par sa rondeur et son équilibre entre richesse fruitée et tension minérale. Cette élégance est typique des Chardonnay de Pouilly-Fuissé, où les sols calcaires favorisent finesse et longueur en bouche.

Potentiel de garde: 2 - 3 ans

Température de service: 10-12 °C

Association mets: Idéal avec des crustacés, une raie au beurre noisette ou un jambon persillé bourguignon. Sa texture ample accompagne également parfaitement les Saint-Jacques poêlées, les asperges blanches à la flamande ou une volaille à la crème, des accords qui soulignent la richesse naturelle du Chardonnay du Mâconnais.