Pouilly-Fuissé 1er Cru VERS CRAS
Domaine Georges Burrier



Appellation : Pouilly-Fuissé 1er Cru
Cépage : Chardonnay
Âge moyen : 50 ans

TERROIR

A l'extrême sud de la Bourgogne, l'Appellation Pouilly-Fuissé compte 800 ha dont 193 classés en Premiers Crus à compter du millésime 2020. Les villages de Chaintré, Fuissé, Solutré-Pouilly et Vergisson constituent son aire de production exclusive, dans un cadre naturel exceptionnel : les roches mondialement connues de Solutré et Vergisson, éperons de calcaire jurassique culminant à 495 m. Ce site est aujourd'hui protégé et classé « Grand Site de France ». Le Pouilly-Fuissé 1er Cru 'VERS CRAS' du Domaine Georges BURRIER est situé sur le plateau austère et venté de Beauregard, à 230 m d'altitude, doucement incliné vers l'EST, sur la commune de Fuissé. Cette topographie et les sols de calcaire blancs très caillouteux du massif Corallien (Oxfordien supérieur) sont propices à une expression intense et minérale du cépage Chardonnay.

VINIFICATION

Les raisins sont récoltés manuellement, puis le pressurage pratiqué cherche à favoriser l'extraction des antioxydants et des polyphénols des peaux. Les jus sont ensuite légèrement clarifiés par simple gravité à 12 °C pendant 24 H. La fermentation se déroule naturellement (sans addition de levures) en 'pièces' bourguignonnes (fûts) de 228 l. L'élevage qui suit durera 1 an environ sur lies fines, puis quelques mois en cuve avant une mise en bouteille précédée d'une très légère filtration. Nos méthodes de vinification naturelles, patientes et très peu interventionnistes, ont pour but de permettre aux terroirs de s'exprimer avec précision et pureté.

DEGUSTATION

'VERS CRAS' présente dans sa jeunesse une robe jaune clair, brillante, le nez se montre subtil sur des notes d'agrumes et d'acacia. Comme nous le laisse présager la nature des sols, ici le style est plus 'Chablisien' que 'Mâconnais' : la bouche est tendue, saline, avec une texture serrée et intense mise en valeur par une fine amertume. La finale est longue et fraîche. Le potentiel de garde est de 10 ans et plus.

ACCORDS METS & VINS

Servez entre 12 et 15°C dans une verrerie fine. L'accord est à rechercher par exemple avec le Homard, les Saint Jacques, le Turbot, le Bar ou avec une volaille de Bresse à la crème.

GEORGES BURRIER

La famille DESHAIRES-BURRIER est présente depuis 5 siècles et 17 générations dans le vignoble de Bourgogne du Sud. Nous exploitons aujourd'hui le Château de Beauregard et le Domaine Georges Burrier à Fuissé, le Château du Clos à Pouilly, le Domaine de la Rochette à Milly-Lamartine et le Domaine Joseph Burrier à Fleurie. Un vignoble exceptionnel faisant de Joseph Burrier l'un des Domaines familiaux majeurs du Mâconnais et Beaujolais : plus de cinquante hectares de vignes principalement sur l'AOC Pouilly-Fuissé, incluant les 1ers Crus LES VIGNES BLANCHES, POUILLY, LES MÉNÉTRIÈRES, LES REISSES, VERS CRAS, LA MARÉCHAUDE et LES CRAYS, mais aussi sur Saint-Véran, Mâcon-Villages, Fleurie, Moulin-à-Vent, Morgon, Saint-Amour, Chiroubles et Juliénas.