

Domaine A. CAILBOURDIN

Pouilly Fumé « Triptyque » 2007

Vin : Pouilly Fumé « Triptyque » 2007

Région : Loire - Centre Loire

Appellation : AOC Pouilly Fumé

Cépages : 100% Sauvignon



Présentation : La propriété, créée par Alain Cailbourdin en 1980, rassemble aujourd'hui 16 hectares de vignes disséminées parmi les meilleurs coteaux de Pouilly-Fumé. Ce vignoble est constitué pour moitié de vieilles vignes (40 à 70 ans), et pour moitié de vignes replantées depuis 1980. Les différents coteaux sont vinifiés séparément et permettent de présenter quatre cuvées, chacune représentant un terroir et une expression aromatique distincte : Boisfleury, les Cris, les Cornets et Triptyque.

La cuvée « Triptyque » est sélectionnée sur une parcelle âgée de 70 ans, située sur le terroir exceptionnel de Saint Andelain (Marnes argileuses et Silex de l'époque Crétacé -90 M d'année).

Viticulture : Travail des sols, labours, ébourgeonnages sévères, enherbement à moitié.
Vendanges : Mécaniques. **Vinification :** pas d'info (NDLR : a priori levurage).

Elevage : un an sur lies en fûts de chêne de 300 et 600 litres dont un quart est neuf, les 3 autres quarts sont répartis entre des fûts de 2, 3 et 4 vins.

Dégustation : Dégusté en avril 2010 par un amateur : « Un très joli Pouilly Fumé, sur des notes de silex, de fleurs blanches. C'est à la fois tendu et presque suave. Belle complexité aromatique qui se développe à l'aération. »

Apogée : 2012 / 2018

Service : 13°C.

Accompagnement idéal : La fraîcheur et le fruité permettront tous les accords avec des poissons de Loire, Sandre à l'aneth, Brochet au beurre blanc, mais l'onctuosité et l'ampleur en bouche s'harmoniseront également avec des saumons fumés et même des foies gras.

Prix : 34.20 € la bouteille sur <http://www.nalvina.com>.

<http://www.domaine-cailbourdin.com/accueil/vins.php?rub=vins&page=triptyque>