

Des Cuvées EXQUISES

Gemme de Feu

Pouilly-Fumé

AOC Pouilly-Fumé contrôlée

Domaine
**LANDRAT
GUYOLLOT**
Delicate *Creation*
MADE IN LOIRE, FRANCE



Fiche d'identité

Cépage : Sauvignon blanc appelé localement "Blanc-Fumé"

Degré : 12,5 % vol.

Vignoble : 1 ha

Sols : Argiles à silice

Production : 6 à 7 000 bouteilles

Vinification : en cuves inox thermorégulées, élevage sur lies fines.

Conservation : de 4 à 10 ans.

Température de service : de 10 à 12° C

Caractéristiques gustatives :

Les "pierres de feu" donnent naissance à des vins structurés, avec une trame serrée et une belle consistance, et qui vieillissent remarquablement bien. Ils développent des arômes d'une grande complexité, avec une bouche harmonieuse et persistante. **Il leur faut souvent au minimum un an d'attente pour atteindre leur optimum.**

Le terroir confère toute son empreinte aux arômes qui sont fortement marqués par des nuances minérales : c'est la fameuse note de "pierre à fusil" qui évoque immanquablement l'odeur si caractéristique qui se dégage lorsque l'on frotte deux silice l'un contre l'autre, et qui a donné à cette cuvée son nom de "Gemme de feu".

Au-delà des notes minérales où le fumé est confirmé avec le phosphore de l'étincelle du silice, on retrouve souvent des nuances épicées, voire musquées... mais aussi des notes fruitées (cédrat, fruits exotiques). De la plénitude, de la fermeté et de l'harmonie en bouche.

Gemme ou pierre précieuse... une histoire de terroir

Situé sur la commune de Saint-Andelain, l'écrin qui accueille cette cuvée est un terroir constitué de fossiles silicifiés, de dragées de quartz et de silice de différentes tailles, ces fameuses "chailles" ou "Chailoux", comme en atteste le nom cadastral de cette parcelle...

Chailoux, chailoux se conjuguent à l'infini, pour ciseler de véritables petits bijoux : des vins d'une pureté cristalline et d'une grande droiture, comme aiguisée au tranchant de nos silice, ces sublimes "pierres de feu".

En les dégustant, on ne peut s'empêcher d'évoquer la grande romancière Colette, originaire de la Puisaye toute proche, qui avait déjà cette merveilleuse intuition : "La vigne et le vin sont de grands mystères. Seule, dans le règne végétal, la vigne nous rend intelligible ce qu'est la véritable saveur de la terre."

La différence en plus:

A vin d'exception, plats d'exception, pour faire de tous les moments privilégiés de la vie une véritable fête des saveurs... un moment de raffinement, la touche "pause" dans le rythme trépidant du monde contemporain. LE CADEAU PARFAIT pour combler l'amateur de vins et l'esthète.

Mariages gourmands

Pour vos moments exceptionnels, sur des coquillages et crustacés sur des millésimes récents : homard bleu de Bretagne nappé d'une sauce agrumée, coquilles St Jacques sauce au curry et sa compotée de pommes... et sur des millésimes plus anciens, une poularde de Bresse aux morilles ou une terrine de foie gras maison.

Domaine LANDRAT-GUYOLLOT

16 rue du Mont Beauvois, « Les Berthiers », Saint-Andelain, 58150 POUILLY-SUR-LOIRE, France

Tel : +33 (0)3 86 39 11 83. - Fax : +33 (0)3 86 39 11 65 - www.landrat-guyolot.com