

DOMAINE DES GERBEAUX : POUILLY-FUISSÉ



ŒIL : robe or vert de légers reflets dorés voilé.

NEZ : Expressif et fin, bonne intensité avec des arômes de fleurs blanches intenses (acacia..) et un début de minéralité.

BOUCHE : rond – tendre – de la matière – bonne fin de bouche avec des notes agrumes, fruitées, florales mais très légèrement végétales

CONCLUSION : Bonne à très bonne expression

Sous influences méditerranéennes, le climat local donne à ce terroir typiquement bourguignon une palette de nuances à nulle autre comparable. Des sols pierreux qui expriment délicatesse et minéralité aux terrains plus « profonds » porteur de marnes argileuses qui développent puissance et gras, le Pouilly-Fuissé est à lui seul une école de dégustation.

Il représente le vignoble le plus prestigieux du Mâconnais qui s'étend sur 750 hectares plantés en Chardonnay cépage adaptable qui révèle toute sa puissance aromatique et une bonne acidité, gage d'équilibre, et surtout de potentiel de garde. Ce n'est pas par hasard si les grands Chardonnay viennent de Bourgogne. La diversité des sols de l'appellation va de formations calcaires à L'ouest à des sols plus argileux à l'est et le style des vins peut offrir quelques nuances légères.

Mais tous ont en commun une grande complexité, ce qui en fait un vin recherché. Equilibré par une bonne acidité, le Chardonnay exprime des arômes de fleurs blanches, d'agrumes avec une bonne minéralité ; des vins qui élevés en fûts de chênes avec un bâtonnage régulier donnent en vieillissant des arômes de fleurs séchées de miel de fruits secs de pâtisseries (moka) et de torréfaction. Des vins élégants, riches puissants pouvant atteindre une quinzaine d'années et rivaliser sans problème avec les plus grands vins blanc de la côte d'or.