



Une connaissance pointue des sols et sous-sols du chablisien permet à J. MOREAU & Fils d'identifier chaque nuance, chaque caractère des différents terroirs, pour en révéler toute la complexité et la richesse, à chaque millésime. Fidèle à ses origines et à sa culture, la maison élève tous ses vins avec patience : un jour de cave est aussi important qu'un jour de soleil dans les vignes. La Maison J. MOREAU & Fils signe de grands vins de garde à Chablis depuis 1814.

Cépage

100 % Chardonnay.

Histoire

Entre Tournus et Mâcon, la France du Nord devient celle du midi. Au Moyen-Age, la frontière linguistique passait ici, la langue d'Oil cédant le pas à la langue d'Oc. C'est le Pays de Lamartine, arrosé par la Saône, composant un paysage vallonné. Le Mâconnais représente un rectangle de 50 kilomètres du Nord au Sud large d'une quinzaine de kilomètres. La vigne prospère dans les situations les plus chaudes entre 220 et 400 mètres d'altitude. Dans la région productrice des Pouilly, deux éperons calcaires, Solutré et Vergisson donnent un élan imprévu au paysage. Au pied de la roche de Solutré, qui fut occupée 35000 ans avant notre ère, des fouilles ont mis à jour un amoncellement d'ossement de chevaux sur près de 4 hectares et deux mètres d'épaisseur. L'appellation d'origine Contrôlée Pouilly Fuissé a été créée en 1936.

Origine

Les monts du Mâconnais se présentent comme un ensemble de chaînons orientés Nord/Nord-Est et Sud/Sud-Ouest, séparés par des failles parallèles. L'aire d'appellation s'étend sur 750 ha produisant 40.000 Hl de vin. Notre sélection porte sur des parcelles en coteaux autour de la commune de Fuissé.

Marnes et bancs calcaires du kimméridgien inférieur et moyen.

Vinification et élevage

- Rentrée en moût et en raisins
- Pressurage pneumatique long
- Débourage statique fermentation alcoolique en cuves acier inoxydable sous contrôle des températures (18 à 20°C) pour conserver un maximum de fruit
- Ensemencement par bactéries levures sélectionnées pour départ en fermentation malolactique mi octobre
- Fin de la FML mi novembre
- Élevage sur lies fines 5 mois.

Notes de dégustation

Robe or aux reflets argentés.

Nez marqué par des arômes agrumes plus particulièrement de clémentine ainsi qu'une belle minéralité et de légères notes florales.

Attaque souple mais fraîche. L'acidité est très fondue et soutient subtilement les arômes d'amandes grillées et de zestes d'agrumes.

Accords mets et vins

Accompagne parfaitement poissons variés et viandes blanches grillées.





Service

14°C