

# Domaine Les Poète Reuilly "Toison d'Or" (pinot gris) blanc sec 2016



Prix du produit :

**26,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LOIRE

Vigneron(ne): G. Sorbe (Les POETE)

Millésime: 2016

Appellation: Reuilly

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Toison d'Or

RVF: 16,5/20

Bettane + Desseauve: 16/20

Cépage dominant: pinot gris

**Description du produit :**

## **PRÉSENTATION DU DOMAINE LES POËTE + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur le millésime précédent, faute de commentaires sur le 2016 (2016 est considéré par le vigneron comme supérieur et plus concentré que 2015)

## **Domaine Les Poète Reuilly "Toison d'Or" (pinot gris) blanc sec 2016**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020** (août 2019) : 16,5/20 et **coup de coeur**. *Le pinot gris Toison d'or est un exemple : floral, délicatement épicé, beaucoup d'élégance. Tout est minutieux et digne des plus beaux blancs de Loire.*

Cette cuvée figure dans "**la cave idéale**" du Guide, dans la rubrique "**15 vigneronns sur lesquels nous parions : ils ne sont pas encore très connus, mais faites-nous confiance : ce sont les cracks de demain**".

---

**Guide Bettane + Desseauve 2020** (août 2019) : 16/20. *Ornés d'étiquettes élégantes, ces vins de haute stature sont essentiellement vendus hors de France : les trouver devient une nécessité, voire un devoir pour tout amateur ! Un pinot gris large et filant, très gourmand, avec une belle sensation tactile et vibrante. Original et parfaitement réussi !* Fourchette d'apogée : 2019-2025

**Guide Bettane et Desseauve 2018** (août 2017) : 16,5/20. *Un pinot gris vinifié en blanc comme en Alsace, à Reuilly c'est une mini révolution! Le résultat, c'est un vin tout en tension épicée, disponible pour poissons et viandes blanches. Apogée de 2018 à 2027.*

### **Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Encépagement :** Pinot gris 100%  
0,55 ha. Rendement entre 22 et 45 hl/ha  
3 parcelles de 0,11 ha à 0,47 ha.

**Sols :** Argilo calcaire (St romain), grave alluvionnaire et sable rouge sur sous-sol calcaire (Preuilly), argilo limoneux (Preuilly).

Porte greffes 3309 secteurs Preuilly (Fercal et 41B sur St Romain) clones qualitatifs

Densité de plantation entre 6500 et 8000 pieds/ha

### **Viticulture du domaine :**

Travail des vignes, des plantes et des sols selon les principes de la culture biologique ou biodynamique (bouillie, cuivre soufre, purins, composts, préparations maison). Pas de certification.

Recherche d'équilibre environnemental (vignes, forêts, arbres fruitiers, moutons, poules, abeilles...).

Semences locales de graminées, de mélanges mellifères à la fois pour concurrencer la vigne et pour nourrir les insectes et les animaux. Enherbement semé ou spontané.

Travail du sol raisonné (ouverture des sols au printemps, aération et travail superficiel jusqu'en juin puis aucune intervention jusqu'après la vendange). Respect des cycles de l'azote.

Travail du palissage pour diriger la plante vers le ciel (ébourgeonnage très tôt, puis relevage, écimage très tardif et 1 rognage seulement. Recherche de verticalité et de finesse, aération et clarté.

Vendanges manuelles, soit en caisses, soit avec benne élévatrice respectant l'intégrité des fruits.

### **Œnologie :**

Vendange déclenchée par le rapport maturité aromatique / maturité analytique.

Tri à la parcelle si besoin, remplissage du pressoir avec inertage, transferts de moûts sous azote. Débourageage à froid uniquement. Fermentation indigène ou non, en cuves ou en fûts (400 et 600 litres).

Une parcelle = une ou plusieurs cuves/fûts.

Vinification et élevage en contenants séparés.

Assemblages en fin d'élevage (12 à 18 mois selon le millésime). Sulfitage le plus tardivement

---

possible (utilisation de l'inertage). Stabilisation des vins par collage. Filtration ou non.

Discret au nez puis poivré et mentolé. Prise en bouche énergique, beaucoup de fraîcheur puis volume assez compact. Finale longue avec de la mâche.

**ATTENTION** : la capsule de cette bouteille est en cire alimentaire. Pour l'ouvrir dans les meilleures conditions, enfoncez votre tire-bouchon directement au travers de la cire, et une fois qu'il est bien à fond dans le bouchon, tirez d'un coup sec (sans utiliser le levier si vous disposez d'un limonadier), bref, "à l'ancienne". C'est la meilleure façon d'éviter les "miettes" de cire dans la bouteille !

#### **Description brève du produit :**

Un pinot gris vinifié en blanc de belle garde (10 ans encore) et unique car ce cépage est traditionnellement vinifié en rosé dans cette région. Une élégance de velours dans ce millésime 2016 dont les arômes s'ouvrent en 2020... et avec quel avenir ! 16,5/20 et coup de coeur RVF. Cette cuvée figure dans "**la cave idéale**" du Guide RVF 2020, dans la rubrique "*15 vigneronns sur lesquels nous parions : ils ne sont pas encore très connus, mais faites-nous confiance : ce sont les cracks de demain*".