



DOMAINE A. CAILBOURDIN  
PROPRIÉTAIRE A MALTAVERNE

# Pouilly-Fumé

## Les Cornets

**N**és sur des coteaux argilo-calcaires typiques du vignoble de Pouilly-Fumé (Marnes kimméridgiennes), ces vins tirent leur puissance du terroir.

Charpentés, ils sont un peu plus longs à s'ouvrir et expriment toute leur puissance après un an d'élevage. On découvre alors des arômes de fleurs blanches (aubépine, fleur d'acacia), suivis de nuances rappelant selon le millésime le bourgeon de cassis, l'ananas, l'abricot ou la pêche blanche pour finir par des notes nettement minérales, souvent qualifiées de « pierres à fusil ».

Après quelques années, les arômes évoluent souvent vers le coing ou la mangue. Certains millésimes ont développé des senteurs de champignons, comme le 1996 et le 2000 qui rappellent nettement la truffe blanche. L'expression en bouche est virile, puissante et longue.

Ce Pouilly-Fumé s'adresse aux amateurs qui recherchent des vins pleins, riches et généreux. Il s'accordera particulièrement bien aux viandes blanches, notamment à la crème (poulet aux morilles à la crème), ainsi qu'aux foies gras ou aux fromages de chèvre.



### • Quelques données techniques

**Cépage :** Sauvignon.

**Âge des vignes :** 40 ans.

**Sols :** Argilo-calcaire (Marnes kimméridgiennes).

**Travaux de culture :**

- Entretien du vignoble par labours réguliers.
- Ébourgeonnage et effeuillage afin de maîtriser les rendements et la maturité.

**Vinification :**

- Pressurage sitôt la récolte à l'aide de pressoir pneumatique.
- Débourageage léger (uniquement statique).
- Fermentation à température contrôlée à partir de levures indigènes du raisin, afin de valoriser au maximum la notion de terroir.
- Élevage long en cuves sur lies fines.

**Pas de fermentation malolactique** afin de préserver la vivacité. Mise en bouteilles dans l'année suivant la récolte.

**Analyses :** (suivant millésimes)

Degré : 12.5° à 13°      Acidité totale : 4.5 à 5.5 g/l  
Sucres résiduels : 1 à 2 g/l      SO2 libre : 20 à 25 mg/l

**Presse :** - Guide Hachette 2002 - 2006 - 2009

- Guide Fleurus des Sommeliers
- Guide Bettane et Desseave
- Les meilleurs vins de France  
Gault et Millau 2011

**Température idéale de dégustation :** 10° C