



DOMAINE A. CAILBOURDIN
PROPRIÉTAIRE A MALTAVERNE

Pouilly-Fumé

Les Cris

Récoltée sur un des meilleurs coteaux calcaires de l'appellation, exposé au sud-ouest, cette cuvée est la plus racée et la plus typée de la gamme. Les « Cris » est le terme local utilisé pour désigner des « caillotes calcaires complantées de vignes ».

Toute en élégance, la gamme aromatique présente des notes d'abord fruitées (ananas, agrumes, pêche) puis minérales. Après 1 ou 2 ans, ces arômes s'affinent et sont de plus en plus marqués par la minéralité du terroir.

L'expression en bouche est puissante, charpentée, avec beaucoup de gras. Un excellent équilibre entre la fraîcheur du nez et la concentration en bouche est acquis grâce à une parfaite maturité des raisins.

Le Pouilly-Fumé Les Cris s'exprimera pleinement en compagnie de tous les poissons, notamment cuisinés en sauce (rouget, sandre, brochet, etc.), de certaines charcuteries fines, ou tout simplement de fromages de chèvre...

• Quelques données techniques

Cépage : Sauvignon.

Âge des vignes : 20 à 30 ans.

Sols : Caillotes calcaires portlandiennes.

Travaux de culture :

Les vignes sont labourées plusieurs fois dans l'année, ébourgeonnées afin de limiter les rendements tout en étalant les raisins dans l'espace et généralement effeuillées selon la météo de l'année pour favoriser la pénétration du soleil et du vent.

Exposition : Sud-Ouest.

Vinification :

- Pressurage à l'aide de pressoir pneumatique sans macération pré-fermentaire.
- 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 avec remontages périodiques des lies dans la cuve pendant la période d'élevage afin de « nourrir » les vins.

Pas de fermentation malolactique afin de conserver la fraîcheur. Mise en bouteille 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
(tous les ans depuis 1995,
Coup de Cœur en 2001 et en 2012)

- Les meilleurs vins de France
Gault et Millau 2011
- Guide Bettane et Desseauve 2010
- 91/100 Wine Advocate 2009
- Guide Gilbert et Gaillard
- Vino Magazine 2005

- **Concours du Salon des Vins de Loire
d'Angers : Liger d'or en 2009
Liger d'argent en 2010**

Température idéale de dégustation : 10° C