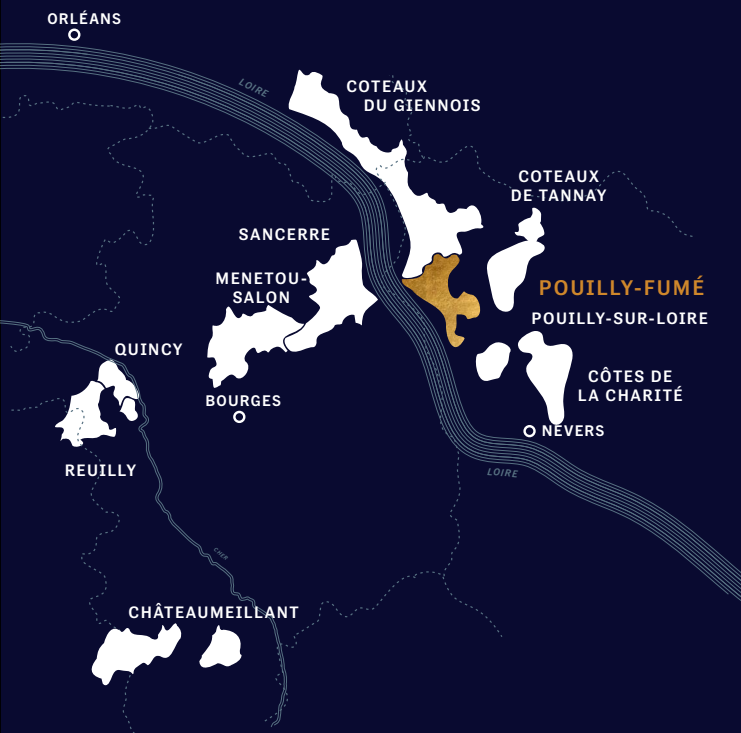


POUILLY-FUMÉ



@vinsducentreloire - #vinsducentreloire
www.vins-centre-loire.com



BIVC

Bureau Interprofessionnel des Vins du Centre-Loire
9, route de Chavignol - F-18300 Sancerre
contact@vins-centre-loire.com / Tél. 02 48 78 51 07

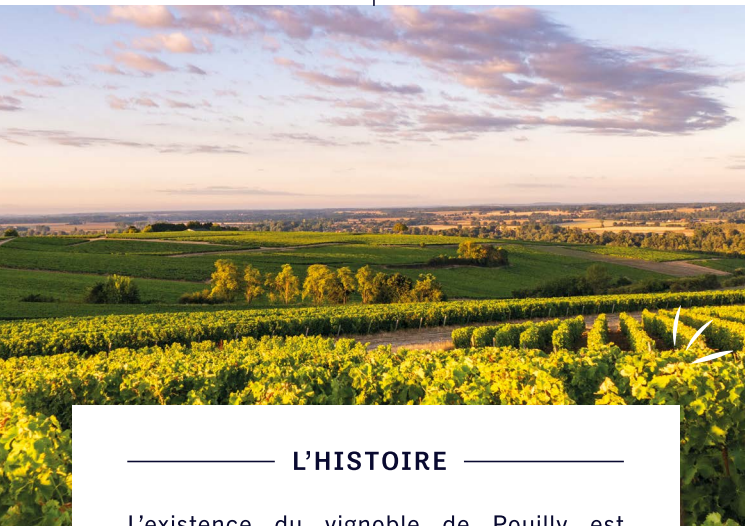
Crédit photos : © Pierre Mérat

SOWINE



POUILLY-FUMÉ
VINS DU CENTRE-LOIRE

POUILLY-FUMÉ



L'HISTOIRE

L'existence du vignoble de Pouilly est attestée dès le V^{ème} siècle par Germain l'Auxerrois. Repris et développé par les moines à partir des Croisades, il est déjà très apprécié sur les tables les plus prestigieuses comme celle du roi de France Louis XI. L'ouverture du canal de Briare en 1642 oriente résolument le commerce des vins vers Paris.

Avec l'arrivée du chemin de fer en 1861, le Chasselas connaît un bel essor. Commercialisé en raisin de table, il permet de répondre à la forte demande des Halles de Paris jusqu'aux années 1890. Après le phylloxéra, les vigneron replantent avec courage et ténacité leurs deux cépages, vinifiés et bientôt reconnus en 1937 par l'obtention des deux AOC.

7 COMMUNES

LOCALISATION

Département de la Nièvre
rive droite de la Loire

SUPERFICIE

1 400 HA

OBTENTION DE L'AOC

1937

CÉPAGE

Sauvignon Blanc

(appelé localement Blanc-Fumé)

ANECDOTE

Deux écoles s'affrontent pour expliquer l'origine du terme "Fumé". Une première considère que les baies de Sauvignon Blanc sont recouvertes d'une légère pruine grise donnant l'illusion d'un voile de fumée. L'autre valorise le silex, terroir d'exception de l'appellation, responsable de l'odeur de pierre à fusil lorsqu'on vient frotter les pierres entre elles.

LES SOLS

On peut distinguer sur l'aire du vignoble plusieurs types de sols :

Les calcaires du Barrois, de Villiers et de Tonnerre

Les marnes à petites huîtres du Kimméridgien

Les argiles à silex

Les sols argilo-siliceux et sables



ARÔMES PRINCIPAUX

Pierre à fusil, pamplemousse, mangue

DÉGUSTATION

Le Pouilly-Fumé exprime très souvent des arômes de fruits à chair blanche et d'agrumes. La minéralité liée au terroir vient soutenir la complexité et la finesse des vins.

IDÉES GOURMANDES

Apéritif, noix de Saint-Jacques, saumon fumé, viandes blanches à la crème