Mâcon Fuissé – Daniel Pollier – Mâconnais, Bourgogne

Super rapport qualité / prix

Du 18 ème siècle à nos jours, le Domaine Pollier est présent à Fuissé depuis 4 générations. Le Pouilly Fuisse a été transmis de père en fils. Le Saint Véran a été acheté par nos soins en 1984. Puis le Macon Village en 1999. Acquisition du Macon chaintre en 2006. Le père de Daniel possédait 4 hectares, actuellement nous exploitons un peu plus de 13 hectares de vignes

Il comprend 5 hectares sur la commune de Fuissé. L'exploitation est morcelée en 41 parcelles de cépage chardonnay et gamay pour le beaujolais. Notre vignoble se situe autour de roches de Vergisson et Solutré sur des sols argilo calcaires du jurassique qui recouvre intégralement les pentes abruptes. Entre 250 et 300 mètres d'altitude, le vignoble bénéficie des meilleures expositions (sud, sud est) où l'ensoleillement matinal chasse très tôt brumes et brouillard.

L'âge moyen des vignes est de 40 ans, la plus âgée 70 ans à la plus jeune 3 ans

Cépage : Chardonnay

Dégustation : Les nuances grillées presque toastées restent dominantes au nez et donnent beaucoup de personnalité à ce vin. La bouche est fraîche, avec ses notes d'amande grillée et de fruits secs en général. Quelques nuances de fruits blancs murs sont également présentes. La finale aurait même une petite tendance mielleuse assez agréable. Un vin assez structuré, plutôt long et charmeur dans son ensemble.

Accords : Bouillabaisse, poissons grillés, poissons froids, soupe de poissons