



Katia Mauroy-Gauliez travaille avec son frère Cédric depuis les années 90 sur l'exploitation à cheval sur les communes de Pouilly sur Loire et Saint Andelain. Le domaine remonte selon les archives à 1635 soit 13 générations de viticulteurs. Leur but aujourd'hui est de mettre en valeur toute la complexité des terroirs de leurs Pouilly Fumé avec le plus grand soin. Pour cela, ils pratiquent un suivi méthodique et quotidien des parcelles. Ils maîtrisent les rendements et la qualité des récoltes par un ébourgeonnage rigoureux et éclaircissage quand nécessaire. Une très grande majorité des parcelles sont enherbées. Ils travaillent le sol très régulièrement (buttage, débutage, binage...) en pratiquant une viticulture raisonnée responsable (suivi météo, confusion sexuelle...). Cela leur permet d'obtenir de belles grappes, saines. Le choix de la date de récolte est essentiel.



Appellation

Pouilly Fumé



Cépages

100% Sauvignon (localement aussi appelé "Blanc Fumé")

Sol



La « Cuvée Riquette » est élaborée à partir d'une sélection des parcelles situées sur sol de « caillottes », appelé également « criots » ou plus scientifiquement «calcaires de Villiers» (du nom de l'étage géologique)

Vinification



Les chais sont situés au Bouchot, sur le site ancestral de l'exploitation familiale. Pressurage pneumatique sans trituration dans le plus grand respect de la grappe. Débourageage par gravité au froid. Fermentation alcoolique avec contrôle des températures et suivi. Élevage en cuves inox ou cuves bétons.

Dégustation



La "Cuvée Riquette" présente une belle expressivité, soutenue par de la fraîcheur et du croquant. Les arômes sont intenses, révélateurs de leur terroir, avec une dominante fruitée (agrumes, fruits à chair blanche, fruits exotiques) et d'élégantes notes florales. La finale est relevée par une pointe de minéralité.

Suggestion



Cette cuvée accompagnera parfaitement crustacés et poissons, mais également vos viandes blanches (poulet à la crème, blanquette de veau) et vos fromages de chèvre ou de brebis.