



CHÂTEAU DE  
**PONCIÉ**  
949

## *les Hauts du Py*

Appellation Fleurie Contrôlée

### *L'élégance des vins de Poncié !*

*Petite colline de Fleurie, le Py est un terroir d'altitude. Des bois et bosquets ancestraux surplombent ses coteaux très abruptes, culminants à 410m. Une exposition sud-est, pour un sol drainant composé d'une roche cristalline rose et de quartz. Un paysage exceptionnel sur la vallée.*

### *Millésime 2018*

*Une année idéale grâce à un printemps alternant soleil et pluie, et à un été ensoleillé. Des grappes aux grumes bien formées et une maturité optimum, bien concentrées. Rendement moyen 35hl/ha.*

### *Millésime 2019*

*Une nouvelle année où soleil et pluie étaient au rendez-vous, offrant des vins avec une extraction couleur moins importante, mais une longueur et une finesse gagnée en bouche par la maîtrise de la maturité des grappes.*

### **CÉPAGE**

100% Gamay noir à jus blanc

### **CULTURE DE LA VIGNE**

Le travail du sol est exclusivement manuel du fait de la pente importante. Lutte contre la forte érosion naturelle par enherbement et paillage. Rendements naturellement limités (35hl/ha) par ce magnifique terroir exigeant.

### **VENDANGES**

Principalement manuelles en petites caisses de 13 kilos. Tri manuel et soigné de chaque grappe réalisé sur table.

### **VINIFICATION**

Vinification parcellaire dans des cuves béton et inox de 50hl. Macération à froid, avec des grappes entières et une partie éraflée. Pas d'ajout de soufre durant la vinification. Puis fermentation assez longue de 12 à 15 jours, permettant une extraction fine des arômes, laissant le terroir s'exprimer. Pigeage doux traditionnellement au pied.

### **ÉLEVAGE**

50% d'élevage en fûts de chêne patinés (âgés de 3 à 5 vins) pour parvenir à une texture soyeuse et velouté sans perdre en finesse. Le reste en élevage en petites cuves pour conserver la fraîcheur pendant 10 à 12 mois.

### **NOTES DE DÉGUSTATION**

Robe : Couleur pourpre intense avec de jolis reflets violacés.  
Bouquet : Nez complexe et belle maturité aux notes de fruits noirs.  
Bouche : Riche et minérale qui souligne un équilibre parfait entre fraîcheur et complexité aromatique.

### **ACCORDS METS & VINS**

Magret de canard rôti à la figue fraîche, élégante cuisine Thai, belle volaille de Bresse, jus de viande aux morilles, tournedos au poivre vert. Une belle sélection de fromages affinés. Tarte Tatin bien caramélisée.

### **TEMPÉRATURE DE SERVICE**

Nous vous recommandons de déguster ce vin ~ 16°C.

### **POTENTIEL DE GARDE**

Sur le fruit durant les 3 premières années, et continue sur une évolution favorable pendant 10 à 12 ans, dépendant des conditions de stockage.

