Michel REDDE, Pouilly-Fumé LA MOYENERIE 2021

75 cl Blanc Loire AOC Pouilly Fumé



La note by Christian Walter 91/100

Le pouilly-fumé est issu du sauvignon blanc. À maturité, ces grains sont recouverts d'une pruine grise, couleur de fumée, ce qui explique pourquoi les vignerons de Pouilly parlent entre eux de "blanc-fumé" pour désigner le cépage sauvignon ou les vins issus de ce cépage. Le qualificatif "fumé" se rapporte également aux arômes et au bouquet reconnaissables entre tous.

Ce domaine historique est désormais dirigé par les deux fils de Thierry Redde, Sébastien et Romain. Ce producteur est l'un des rares à posséder des vignes de chasselas (cuvée Gustave Daudin). À côté de vins assez classiques mais jamais enzymés ni levurés (La Moynerie ou encore le très mûr Majorum), la gamme se décline, à l'initiative de la nouvelle génération, par terroir : Les Bois de Saint-Andelain (argiles à silex rouges), Les Cornets (marnes du kimméridgien), Champs des Billons (calcaire Portlandien), Barre à Mine (vignes en haute densité plantées à la barre à mine dans une ancienne carrière de silex) et, dernièrement, les Toupées (calcaires oxfordiens). Les derniers millésimes sont élaborés avec minutie et précision...

Le domaine Michel REDDE est noté 1*/3 à la RVF (futur grand ou vigneron de qualité).

Michel Redde (Pouilly-Fumé, Loire)

Le pouilly-fumé est issu du sauvignon blanc. À maturité, ces grains sont recouverts d'une pruine grise, couleur de fumée, ce qui explique pourquoi les vignerons de Pouilly parlent entre eux de "blanc-fumé" pour désigner le cépage sauvignon ou les vins issus de ce cépage. Le qualificatif "fumé" se rapporte également aux arômes et au bouquet reconnaissables entre tous.

Ce domaine historique est désormais dirigé par les deux fils de Thierry Redde, Sébastien et Romain. Ce producteur est l'un des rares à posséder des vignes de chasselas (cuvée Gustave Daudin). À côté de vins assez classiques mais jamais enzymés ni levurés (La Moynerie ou encore le très mûr Majorum), la gamme se décline, à l'initiative de la nouvelle génération, par terroir : Les Bois de Saint-Andelain (argiles à silex rouges), Les Cornets (marnes du kimméridgien), Champs des Billons (calcaire Portlandien), Barre à Mine (vignes en haute densité plantées à la barre à mine dans une ancienne carrière de silex) et, dernièrement, les Toupées (calcaires oxfordiens). Les derniers millésimes sont élaborés avec minutie et précision...

Le domaine Michel REDDE est noté 1*/3 à la RVF (futur grand ou vigneron de qualité).

Le vin

La Moynerie exprime toute la densité et la pureté aromatique, minérale et saline de chaque terroir. La typicité bien particulière de cette cuvée accompagne à merveille les poissons en sauce et les viandes blanches.

Un sauvignon bien ficelé et croquant, dont l'équilibre gourmand plaira au plus grand nombre. (RVF, millésime 2017, noté 90/100)

La presse spécialisée en parle

Ce domaine historique est désormais dirigé par les deux fils de Thierry Redde, Sébastien et Romain. Ce producteur est l'un des rares à posséder des vignes de chasselas (cuvée Gustave Daudin). À côté de vins assez classiques mais jamais enzymés ni levurés (La Moynerie ou encore le très mûr Majorum), la gamme se décline, à l'initiative de la nouvelle génération, par terroir : Les Bois de Saint-Andelain (argiles à silex rouges), Les Cornets (marnes du kimméridgien), Champs des Billons (calcaire Portlandien), Barre à Mine (vignes en haute densité plantées à la barre à mine dans une ancienne carrière de silex) et, dernièrement, les Toupées (calcaires oxfordiens). Les derniers millésimes sont élaborés avec minutie et précision, mais demeurent toutefois un peu contenus.

Les vins : aperçu du solaire millésime 2022 avec Petit F... joliment exotique, tout en tendresse fruitée. En 2021, La Moynerie se révèle dans un registre plus frais et pointu, ce qui n'est pas pour nous déplaire. Renouons ensuite avec un caractère bien plus solaire en 2020 avec les cuvées de lieux-dits. La trame ciselée des silex donne un beau tonus à Les Bois de Saint-Andelain. Le gras séduisant, le caractère fumé envoûtant, porté par de beaux amers, fondent un vin bien plus en place que l'année dernière. Mené avec précision et finesse, Les Champs des Billons subit davantage la richesse ensoleillée du millésime. Coup de cœur pour Majorum, d'une densité supérieure en extraits secs, qui dompte avec brio la puissance de l'année. Un vin racé prêt à évoluer sereinement. (RVF, (futur grand ou vigneron de qualité, noté 1*/3)

Caractéristiques

- **note RVF :** 89/100
- **Cépage :** 100% sauvignon
- **Terroir :** Marnes Kimméridgiennes à petites huîtres (Pouilly-sur-Loire), Silex Rouges Albiens (Saint-Andelain), Calcaires Portlandiens compact à grains fins (Tracy-sur-Loire)
- **Vignoble :** Age des vignes 20-25 ans, rendements 45-50 hl/ha, vendange manuelle en caissettes de 10-12 kg
- **Viticulture :** Agriculture très raisonnée (lutte raisonnée)
- **Vinification :** Vinifié et élevé en cuves inox, foudres et demi-muids pendant 10 à 12 mois sur lies fines, fermentation alcoolique entre 18 et 20 °C
- **Millésime :** 2021
- **Consommation :** à boire entre 2024 et 2030
- **Alcool :** 13,0% vol.