

Revue de Presse – Octobre 2022

RVF n°664 – Dégustation spéciale Pouilly-Fuissé 1<sup>er</sup> Cru

## De Vergisson à Chaintré, vingt-deux Premiers crus en 84 cuvées

### Les Crays

Situé dans un secteur bien ventilé, ce climat est le plus haut de l'appellation (entre 320 à 400 mètres d'altitude). Il regroupe les lieux-dits Les Crays et Le Martelet, soit 10,75 ha. Son terroir est constitué de sols bruns calcaires de pente, très caillouteux, profonds, non compactés sur argile bleue.

**94/100**

**GILLES MORAT** 

Voici un blanc mûr, élégamment crayeux sur fond d'agrumes frais. Cette minéralité forte dévore l'élevage. Le vin développe une belle tension. La bouche est serrée, pure et effilée, elle trace un sillage vif et calcaire qui participe à sa persistance. Une bouteille à savourer sur dix ans et plus. Vignes de 40 ans.  
**38 € // Bouteilles : 700**

### Sur La Roche

Ce cru de 14,76 ha est constitué des lieux-dits Sur La Roche et d'une partie de La Maréchaude. Étagés entre 300 à 390 mètres, ses sols bruns à chailles issus de calcaires durs sont peu ou moyennement profonds. En surface, ils sont argileux et peu calcaires.

**93-94/100**

**GILLES MORAT** 

Très mûr, il offre des notes d'abricot sur fond boisé et une minéralité élevée. La bouche s'avère ample et généreuse. La texture de bouche s'aligne avec un sillage acidulé naturel et des saveurs de craie qui dynamisent l'ensemble. Équilibre et fraîcheur font partie de ses atouts. Vignes de 60 ans.  
**36 € // Bouteilles : 5000**