



Domaine Tinel Blondelet, Annick Tinel Pouilly Fumé - Sancerre

«Installée à Pouilly sur Loire depuis 1985, elle apparaît régulièrement dans le guide pour son Pouilly Fumé»

Le Guide Hachette des Vins 2010



Portrait du vigneron

Depuis 6 générations, la Famille Blondelet entretient la tradition viticole à Pouilly Sur Loire. **Annick Tinel Blondelet** s'est installée au début des années 80 et perpétue la tradition sur les meilleurs terroirs des deux appellations de Pouilly Fumé et Sancerre. Tradition et modernité sont ses lignes de conduite, avec l'apport des techniques d'aujourd'hui, ce qui n'empêche pas l'élaboration de vins authentiques, dans le respect du terroir.

Depuis une dizaine d'années, la prise de conscience générale pour le respect de la nature est primordiale. Annick Tinel y est particulièrement sensible et applique une politique raisonnée et respectueuse de la vigne, du terroir et de l'environnement.

Dans la vigne...

- Encépagement :
 - **Sauvignon 100%** pour les blancs
 - **Pinot noir 100%** pour le rouge
- **Taille Guyot simple** avec **ébourgeonnage** : pour une bonne répartition des raisins sur la souche.
- **Eclaircissage**: pour **limiter la charge en raisins sur le cep**, les années trop productives.
- **Effeuilage**: coté soleil levant, ce qui favorise **une bonne aération des raisins limitant** ainsi l'implantation du Botrytis.
- **Travail du sol** pour une implantation profonde du système racinaire permettant à la vigne de puiser toute l'expression du terroir.
- Surveillance rigoureuse de l'état sanitaire avant les vendanges pour une maturité optimale des raisins.

Dans la cave...

Les **techniques modernes**, dès la récolte permettent d'apporter le plus grand soin aux raisins et à son jus.

Pour les blancs :

- Le pressoir pneumatique extrait en douceur le meilleur jus, qui par gravité, coulent dans les cuves.
- Un débouillage soigné à froid, de 24 à 48 Heures, permet de clarifier le jus.
- Fermentations longues en cuves inox thermo-régulées.
- Assemblage des moûts, provenant de différentes parcelles en fonction de leur terroir.
- Soutirage effectué le plus tard possible, afin de profiter au mieux de la richesse des lies de fermentation et de gagner en matière et complexité aromatique.
- Elevage sur lies fines apportant aux vins rondeur et finesse.

Pour le rouge :

Le raisin entier est encuvé. La fermentation alcoolique se fait entre 28° et 32°C. La cuvaison est d' environ 2 semaines avec des remontages journaliers pour extraire au maximum le fruité et la souplesse du vin.

Revue de presse

Le Guide Hachette des vins 2012- Pouilly Fumé L'Arrêt Buffate 2010

« Pour l'arrêt buffet, choisissez cette cuvée au nez citronné, floral et miellé, vive en attaque, charnue ensuite, qui termine sur des évocations de pomme fraîche. Accompagnez-la aujourd'hui de crustacés cuisinés, ou dans quelques années d'une viande blanche. »

Les cuvées du domaine...



Pouilly Fumé Génétin – Minéralité et Intensité

Sols : Calcaires de Villiers

Dégustation : Ce vin de robe dorée aux reflets verts pâles exprime toute son intensité dès les premières années. Friand part ses arômes d'agrumes, il développe une belle puissance et du gras en bouche (apportés par le bâtonnage).

Conservation : 4 à 5 ans. Idéal, dans les 2 ans.

Accords mets et vins :

A l'apéritif, tout simplement accompagné de toasts de guacamole ou rillettes de poissons. Gambas grillées à la plancha. Carpaccio de St Jacques à l'huile d'olive et au citron. Papillotes de poissons (rougets, loup) sur petits légumes croquants...



Pouilly Fumé L'Arrêt Buffate

Finesse et Élégance

Sols : Marnes Kimméridgiennes, conglomérat de petites huitres fossilisées.

Dégustation :

Discret la première année, ce vin minéral aux reflets dorés, affirmera toute son élégance et sa finesse après 3 à 4 années de garde. Vin de garde, d'une belle complexité aromatique, aux parfums de fleurs blanches et fruits de la passion. Le vieillissement lui permet d'affirmer toute sa subtilité.

Accords mets et vins :

Sur la jeunesse préférez les crustacés cuisinés (Coquilles St Jacques safranées, fricassée de calamars cuit au wok) ou la cuisine asiatique. Après 3 à 4 ans, on peut aller sur des poissons grillés, un curry de lotte, puis des volailles (poulet aux morilles) et des viandes blanches (veau).



Sancerre blanc – Fraîcheur et Fruit

Sols : Calcaires à silex

Dégustation :

Robe brillante, or pâle aux reflets verts. Ce vin sec et fruité exprime toute sa finesse dans sa jeunesse.

Conservation : 4 ans. Idéal les deux premières années pour sa fraîcheur et avoir ainsi la sensation de croquer dans le raisin !

Accord mets et vin :

Plateau de fruits de mer, méli mélo de saumon cru, saumon fumé à l'oseille...



Sancerre rouge – Equilibre et Rondeur

Sol : Calcaires à silex

Dégustation :

D'un rouge vif et brillant, ce vin léger est apprécié pour sa fraîcheur et ses arômes de fruits rouges (framboise, cerise, cassis, selon les millésimes).

Conservation : 5-6 ans

Accords mets et vins :

Cœufs pochés au Sancerre Rouge, filets mignons de porc aux cèpes, pièce de Bœuf braisée, aiguillettes, magret de canard, queue de bœuf...

BOUQUET de LOIRE

Une passion, le Vin - Une région, la Loire

La Taille Loiseau—32 route de Montlouis - 37270 SAINT MARTIN LE BEAU - Tél. 02.47.50.87.69 - Fax 02.47.50.88.78 - contact@bouquetdeloire.com

www.bouquetdeloire.com