

MÂCON-FUISSÉ

Joseph Burrier



AOP : Mâcon-Fuissé
Cépage : Chardonnay

HISTOIRE & TERROIR

Dès 1945, pour compléter le Domaine, les frères Joseph et Georges BURRIER mettent en place un vendangeoir à Fuissé pour vinifier des raisins provenant d'autres bons vigneron de la région. Notre parfaite connaissance du Mâconnais ainsi que notre exigence de qualité et d'expression de terroir, ont permis de produire ce Mâcon-Fuissé.

Fuissé est l'un des villages les plus demandés de la grande AOP régionale Mâcon-Villages, étant davantage réputé pour sa production de Pouilly-Fuissé et Pouilly-Fuissé 1er Cru. Seuls 40 ha constituent la production totale de ce rare Mâcon-Fuissé. Nous n'en produisons qu'un hectare à partir de superbes parcelles argilo-calcaires situées sur les hauteurs des coteaux viticoles surplombant Fuissé.

VINIFICATION

Les raisins sont récoltés à parfaite maturité, puis pressés lentement et clarifiés rigoureusement. La fermentation a lieu dans des fûts de 228 l et 350 l, puis l'élevage sur lies fines dure environ 6 mois en fûts et quelques semaines en cuve inox. Nos méthodes de vinification patientes et naturelles permettent au terroir de s'exprimer avec précision et pureté.

DEGUSTATION

Le vin présente au nez des arômes de fruits blancs mûrs (poire, pêche) et de fleur de chèvrefeuille. En bouche, le vin est bien structuré et équilibré, avec une belle fraîcheur en finale. Servir entre 8 °C et 12 °C dans de la verrerie fine.

ACCORDS METS & VINS

Il se marie bien avec les fruits de mer, les poissons grillés, la volaille, les viandes blanches, ainsi que les fromages de chèvre et de brebis.