



DOMAINE  
**HUBERT BROCHARD**  
*Sancerre & Pouilly-Fumé*

## **POUILLY-FUMÉ**

**Blanc**

# Akis



### **Vignoble :**

Le vignoble de Pouilly Fumé se situe sur la rive droite de la Loire. Nous exploitons 5 hectares de vignes autour du village de Boisgibault, sur la commune de Tracy-sur-Loire.

### **Cépage :**

100 % Sauvignon Blanc.

### **Âge :**

La moyenne d'âge des vignes est d'environ 30 ans.

### **Sol :**

Argilo-calcaire, marnes kimméridgiennes, calcaires portlandiens.

### **Orientation :**

Sud, Sud-Ouest.

### **Conduite de la vigne :**

Nous travaillons en agriculture conventionnelle en bio contrôle ; travail des sols, enherbement des rangs, effeuillage, fertilisation individuelle. Nous conduisons actuellement des travaux afin d'acquiescer la certification environnementale HVE (Haute Valeur Environnementale) afin de valoriser notre engagement du respect de l'environnement.

### **Production :**

Elle varie selon les conditions climatiques. Elle ne dépasse pas 65 hectolitres à l'hectare.

### **Vendanges :**

Selon les conditions climatiques et l'état sanitaire, elles débutent en septembre ou octobre. Vendanges mécaniques.

### **Vinification :**

Tri manuel à la réception de la vendange puis éraflage mécanique des grappes de raisin. Pressurage lent en pressoir pneumatique. Fermentation alcoolique à basse température en fûts d'acacia Français de 228 litres. Batonnage afin de préserver la pureté aromatique du fruit. Élevage en fûts pendant 1 an.

### **Commentaires de dégustation :**

L'élevage en fûts d'acacia apporte à cette cuvée, rondeur et finesse avec des notes de miel, tilleul, pêches de vigne et fleurs d'acacia. Akis du grec « épine, pointe » évoque d'ailleurs la touche discrète de bois d'acacia que l'on retrouve dans ce Pouilly Fumé. Il se déguste légèrement frais à l'apéritif et accompagne à merveille le homard, la langouste et l'oursin.

### **Conservation :**

C'est un vin à boire jeune, cependant il se conserve très bien quelques années (5 à 8 ans).