

JEAN PABIOT ET FILS

Pouilly-Fumé – Kiméride 2022



ACCORDS METS & VIN

Fromage de chèvre du Berry
Tartare de Haddock
Charlotte façon kouloubiac

Clotilde Mengin : Cheffe sommelière

Jacques Rouget : Sommelier

Géraldine Carret : Dir. Commerciale

Cindy Schirr : Assistante Cheffe Sommelière

Arnaud Chambost : Sommelier MOF

Jean-Sébastien Mengin : Chefs Les Pissenlits

Laurent Dehré : Sommelier MOF

Jean Sugier : Majordome Sommelier

Maxime Lemerrier : Société des vins d'auteurs

Fabrice Sommier : Sommelier MOF

Eric Duret : Sommelier MOF

Laurent Bollet : Journaliste

L'AVIS DU JURY :

Médaille d'Or au Concours Général Agricole et aux Vinalies 2024, cette cuvée 100% Sauvignon blanc a su charmer nos membres du jury. Exotique, épicée et minérale, on se laisse volontiers entraîner par sa bouche très expressive où l'ananas se dévoile subtilement à nous. On dénote également une belle tension et une fraîcheur remarquable. Un vin respectueux de son terroir qui a tout bon !

Laurent Derhé : Un vin sur la fraîcheur qui présente une belle couleur et texture avec beaucoup d'aromatique au nez. Une bouche qui est assez ample, complexe avec des notes citronnées, fleurs blanches. Une belle longueur en bouche. Très agréable... C'est un vin qui me plaît beaucoup !

Clotilde Mengin : Je trouve que l'on a une très jolie approche avec cette robe qui est brillante et appétente. Belle attaque franche sur une jolie trame d'agrumes, fleurs blanches avec un côté plutôt « ziste » que zeste d'orange ! C'est très droit, très direct. La bouche est pleine et harmonieuse... C'est ce qui m'a beaucoup plu. On a une belle ampleur et en même temps ce vin reste assez centré. Une finale très saline avec beaucoup de fraîcheur. Un vin salivant qui ouvre le palais et donne envie d'y revenir. Je le verrais bien sur un ceviche ou encore une volaille de Bresse au citron confit.

Jean Sugier : Un vin équilibré avec une belle acidité et intensité qui serait parfait pour l'apéritif ou encore conjugué avec des poissons à corps gras.

Laurent Bollet : J'ai beaucoup aimé ce produit. La couleur, le parfum, la fraîcheur !



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY EN INTEGRALITE SUR :
www.gourmets-de-france.fr

INFOS PRODUITS :

Afin de récolter des raisins à parfaite maturité pour l'expression aromatique fruitée et la bonne structure des vins, les vignes sont conduites en développement durable : parfois avec enherbement dans le milieu du rang sinon travail du sol, les engrais sont organiques (souvent fumier), vendanges en vert et effeuillage sont effectués quand nécessaire.

TERROIR : Marnes Kimméridgiennes. Cette cuvée est une sélection parcellaire de ce terroir dont les pierres calcaires sont parsemées de fossiles (ammonites, petites huîtres...). Nous produisons cette cuvée seulement avec les meilleurs millésimes, et excluons les raisins des jeunes vignes.

NOS ENGAGEMENTS : Le Domaine est certifié Terra Vitis (pour le respect de l'environnement, des hommes et des vins produits) et Haute Valeur Environnementale (pour le respect de la biodiversité et la diminution des intrants).

NOS RÉCOMPENSES :

Médaille d'or au concours général agricole Paris 2024
Médaille d'or au concours Vinalies 2024

JEAN PABIOT ET FILS
9 Rue de la Treille - Les Loges
58150 POUILLY SUR LOIRE

Tél. : +33 (0)3 86 39 10 25
Mail : info@jean-pabiot.com

WWW.JEAN-PABIOT.COM