

CHABLIS

« TERROIR DE FYE » 2022

Patrick Piuze



Situation : Québécois de naissance, c'est la rencontre avec Marc Chapoutier qui bouleversera la vie professionnelle de Patrick Piuze. Après plusieurs années passées à voyager et découvrir les vins du nouveau monde, il ouvrira son propre bar à vin à Montréal en 1997. Puis c'est en 2000 qu'il s'installera en Bourgogne pour y être formé par les plus grands. Enfin il créera sa propre maison de négoce en 2008. N'étant pas propriétaire des vignes qu'il exploite, plus qu'un

vigneron, c'est un vinificateur, assurant un rôle de conseiller auprès des vignerons et créant ainsi un climat de confiance et un partenariat de longue durée, lui permettant de sélectionner les plus belles parcelles du vignoble chablisien.

Fyé est une parcelle de 2.5 hectares entourant un petit château au sommet de la colline des Grands Crus Chablisien.

Encépagement : 100% Chardonnay

Terroir : Calcaire.

Température de Service : 10 à 11°C.

Potentiel de Garde : 2025-2027

Observations : Sa robe vert pâle présente des reflets légèrement dorés. C'est sa structure en bouche qui montre son potentiel de garde, tout en puissance et complexité. L'ensemble est harmonieux, d'une belle précision aromatique et d'un grand équilibre gustatif. Tendus et pierreux, les arômes d'agrumes et minérales dominant. Patrick Piuze nous présente ici sa première cuvée village, un vin tout en dentelle, offrant un beau niveau et une très belle matière.



Accords gourmands : Crustacés, Huîtres chaudes en sabayon au Chablis, Ris de veau aux asperges.

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎: 02 40 59 13 14

E-Mail : accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com