



# Pouilly-Loché



## APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

**Appellation Village** du Mâconnais, en Saône-et-Loire.

Cette appellation peut être suivie du nom du Climat d'où provient le vin.

Commune de production : **Loché**.

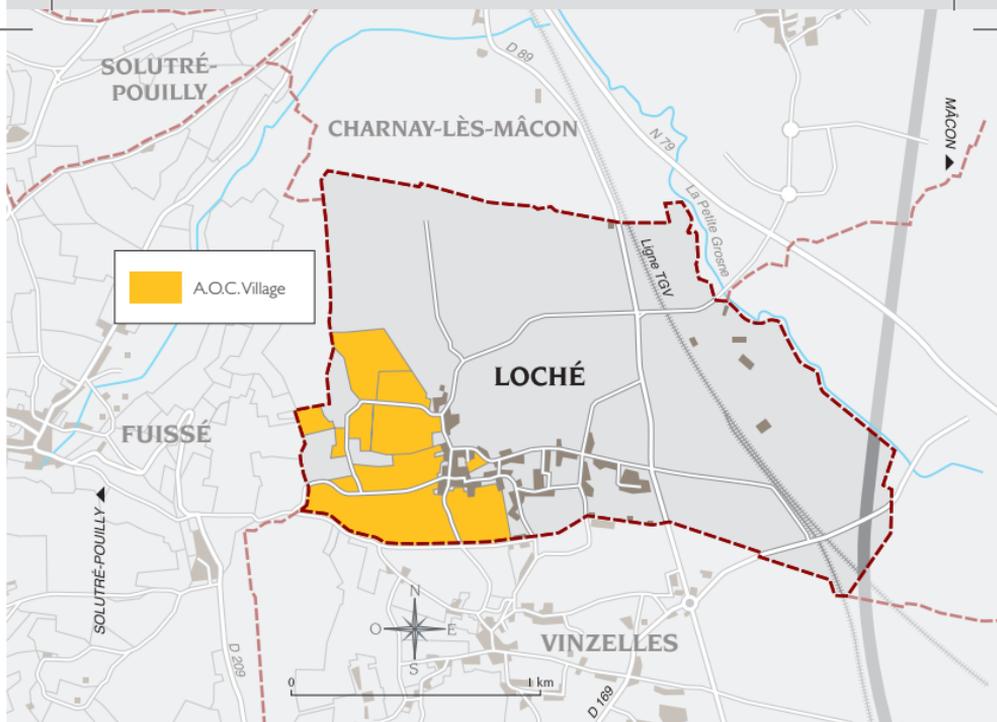
## CARACTÈRES DES VINS

Ce grand vin **blanc** sec exprime la quintessence du Chardonnay par son élégance et son fruité et présente une grande diversité de situations où l'on peut l'apprécier. Jeune, sa robe or-vert et son nez de fleurs d'acacia ou d'aubépine conviennent pour le déguster hors du repas. Sa fraîcheur révèle des arômes de pêche et d'agrumes citronnés ou de pamplemousse. Après 3 à 5 ans de bouteille selon le millésime, sous un bel or ambré, des notes plus complexes se révèlent, allant de la poire et de l'abricot au coing et aux fruits secs, noisettes ou amandes grillées, voire au pain d'épice. Selon les Climats, très différents dans cette appellation, le Pouilly-Loché peut être opulent et soyeux ou plus vif et minéral. Il garde toujours un bel équilibre qui assure sa persistance en fin de bouche.

## CONSEILS DU SOMMELIER

**Blanc** : droit et vif, son registre aromatique initial d'agrumes permet des accords pleins de caractères, sinon osés, tels que toasts au saumon fumé, crevettes, nems ou sushis. Il accompagne tout naturellement les huîtres, crustacés et fruits de mer. Poissons nobles de mer et de rivière, bouillis ou grillés, volaille au four ou à la crème, poulet aux écrevisses, sont les mets classiques d'un repas de fête. On peut sans crainte associer le Pouilly-Loché à des viandes blanches agrémentées de légumes, pintades aux olives et de fruits exotiques, porc aux ananas ou à la patate douce, poulet au tandoori. Tout naturellement, il s'apprécie avec les fromages de chèvre, comme le « bouton de culotte » du Mâconnais, et supporte fièrement la truculence du beaufort ou même de l'époisses s'il a été élevé en fût de chêne.

Température de service : 11 à 13 °C.



## SITUATION

Le village de Loché occupe, à 5 kilomètres, au sud-est de Mâcon, un site voué depuis les Romains à la vigne. Les fouilles, lors de la construction de la gare du TGV, qui met ce vignoble à 1h40 de Paris et de Genève, ont révélé les fondations d'une grande villa. Par la suite, la vigne a prospéré sous l'influence des moines de Cluny que rappelle le magnifique clocher octogone du XII<sup>ème</sup> siècle derrière lequel se profilent les roches de Solutré et de Vergisson. La présence de caves et de chais remontant au XVII<sup>ème</sup> siècle atteste la vitalité de ce vignoble à travers les siècles jusqu'à nos jours. Sa petite superficie qui en fait une des plus « petites » appellations de Bourgogne, ne diminue en rien le dynamisme de vignerons aptes à s'adapter à leur temps.

## TERROIRS

Le Pouilly-Loché occupe une partie du coteau, orienté à l'est, qui domine la vallée de la Saône entre 200 et 250 mètres, altitude idéale sous ce climat continental qui convient parfaitement au cépage Chardonnay du fait de son ensoleillement automnal. En raison des nombreuses failles qui ont façonné le Mâconnais à partir de l'ère secondaire, les terroirs de Loché sont variés et complexes en dépit de la faible superficie du vignoble. On distingue au nord du village des terrains plus anciens, gréseux et schisteux, se réchauffant vite au soleil, et, au sud, à la limite de Vinzelles, des sols argilo calcaires ferrugineux assez semblables à ceux de ce village. Cette variété de sols conditionne en grande partie la typicité des divers Climats.

## COULEUR(S) ET CÉPAGE(S)

Vins **blancs** exclusivement, cépage **Chardonnay**.

## PRODUCTION

**Superficie en production\* :**

1 hectare (ha) = 10 000 m<sup>2</sup> = 24 ouvrées  
**33,85 ha**

**Récolte moyenne annuelle\*\* :**

1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133 bouteilles  
**1 811 hl**

\*en 2018 \*\* moyenne 5 ans 2014-2018

## PRINCIPAUX CLIMATS

**Aux Barres, Aux Scellés, Au Bûcher, En Chantone, Les Mûres.**