



Domaine Michel Redde, Thierry Redde et Fils Pouilly Fumé - Pouilly sur Loire - Sancerre

« Ce grand domaine historique de Pouilly-Fumé est dirigé avec sérieux et passion... » *Guide des meilleurs Vins de France 2013 - RVF*

Les cuvées du domaine...

Cette exploitation familiale possède les 3 terroirs incontournables de Pouilly Fumé, grâce aux acquisitions de parcelles faites par le passé par Michel Redde sur les 3 communes :

- Marnes kimméridgiennes de Pouilly sur Loire
- Argile à silex rouge albiens de Saint Andelain
- Calcaires Portlandiens de Tracy sur Loire.

Assemblage des 3 terroirs :



Portrait du vigneron

Thierry Redde a succédé depuis la fin des années 1970 à son père Michel, sur ce domaine familial.

En 2003 et 2005, ses fils, **Sébastien et Romain**, l'ont rejoint. Tous trois, passionnés de « la vigne et du vin » ont une philosophie commune : exprimer de la façon la plus naturelle possible, la meilleure expression du cépage et du terroir.

Sous l'impulsion de Sébastien Redde, une nouvelle gamme de cuvées parcelles a ainsi vu le jour il y a quelques années : « Blanc Fumé de Pouilly », déclinée selon les différents terroirs qu'offrent le vignoble de la Moynerie. Aujourd'hui, ce domaine exploite 42 hectares situés au cœur de l'appellation.

Dans la vigne...

Pouilly Fumé : **100 % sauvignon**

Pouilly sur Loire : **100 % chasselas**

Culture de la vigne traditionnelle :

- apports organiques maîtrisés
- **travail du sol**
- ébourgeonnage sévère
- petits rendements
- **vendanges manuelles** (caissettes ajourées 10/12 kg)

Dans la cave...

Vinification et élevage :

- **Cuve inox pour les premières cuvées :**

Petit Fumé, Pouilly sur Loire la Moynerie et partiellement pour le Pouilly Fumé la Moynerie

- **Foudres et demi-muids :**

16 à 18 mois

pour les parcelles, Pouilly sur Loire Gustave Daudin et partiellement pour Majorum (cuvée réalisée uniquement dans les grands millésimes)

10 à 12 mois

pour une partie du Pouilly Fumé la Moynerie

Revue de presse

Guide Bettane & Desseauve des vins de France 2013
3 BD

« Avec l'arrivée de la jeune génération, on élabore les cuvées en isolant chaque type de terroir. Sur Tracy, Les-Champs-des-Billons traduisent l'élégance des terroirs de caillottes, composés d'argile et de calcaire. Sur Pouilly, Les-Cornets sont issus de marnes, appelées également terres blanches, qui donnent des vins plus opulents. Les-Bois-de-Saint-Andelain proviennent de sols où cohabitent argiles et silex, cette cuvée allie la fraîcheur et une minéralité assez tendre. »



Pouilly Fumé Petit Fumé

Terroirs : - **Marnes Kimméridgiennes** (Pouilly-sur-Loire)
- **Silex** Crétacés (Saint-Andelain)
- **Calcaires** Portlandiens (Tracy-sur-Loire)
- **Calcaires** Oxfordiens (Saint-Martin-sur-Nohain)

Age des vignes : 10 - 15 ans

Dégustation : Servir assez frais à l'heure du casse-croûte sur le zinc avec des Fines de Claires. Il sera également parfait en début de repas avec du jambon sec, des rillons, un plateau de fruits de mer ou encore avec un crottin de Chavignol chaud servi sur toast.



Pouilly Fumé La Moynerie

Terroirs : - **Marnes Kimméridgiennes** (Pouilly-sur-Loire)
- **Silex** Crétacés (Saint-Andelain)
- **Calcaires** Portlandiens (Tracy-sur-Loire)
- **Calcaires** Oxfordiens (Saint-Martin-sur-Nohain)

Age des vignes : 20 - 25 ans

Dégustation : La complexité de ces 3 terroirs de la Moynerie allie le goût épicé de la pierre à fusil avec la rondeur et la persistance des calcaires. La typicité bien particulière de cette cuvée accompagne à merveille les poissons en sauce ainsi que les viandes blanches. Servir à 12°C.

Mono terroir, portant le nom de chaque parcelle, sur des vignes âgées en moyenne de 30 ans :



Pouilly Fumé Les Cornets

Terroir : - **Marnes Kimméridgiennes** appelées aussi « terres blanches »
- Situé sur la commune de Pouilly-sur-Loire, et plus précisément, le long de l'ancienne Voie Romaine

Dégustation :

Ce terroir révèle une complexité à la fois pure, aromatique, gourmande et minérale. Servir à 12°C. Potentiel de garde de 10 à 15 ans.



Pouilly Fumé Les Champs des Billons

Terroir : - **Calcaires Portlandiens** appelés aussi « Caillottes »
- Situé sur la commune de Tracy-sur-Loire

Dégustation :

Il est conseillé de passer ce vin en carafe. Un nez pur, minéral, crayeux. En bouche, l'attaque est franche, ronde, fraîcheur et minéralité en fin de bouche. Servir à 12°. Potentiel de garde de 10 à 15 ans.



Pouilly Fumé Les Bois de Saint Andelain

Terroir : - **Silex Albiens**
- Situés sur la commune de Saint-Andelain, **point culminant de l'appellation**, Michel Redde a acquis ces terrains au début des années 70.

Dégustation :

Il est conseillé de passer ce vin en carafe. Un nez pur, minéral, pierre à fusil. En bouche, l'attaque est franche, raffinée, fraîcheur et minéralité en fin de bouche. Servir à 12°. Potentiel de garde de 10 à 15 ans.

.../...

BOUQUET DE LOIRE

Une passion, le Vin - Une région, la Loire

La Taille Loiseau - 32, route de Montlouis - 37270 SAINT MARTIN LE BEAU - Tél. 02.47.50.87.69 - Fax 02.47.50.88.78 - contact@bouquetdeloire.com

www.bouquetdeloire.com



Thierry Redde et ses deux fils Sébastien et Romain, passionnés de la vigne et du vin, ont une philosophie commune : « extraire de la vigne la meilleure expression du cépage, du terroir et du millésime. »

Les autres cuvées du domaine...

Pouilly Fumé ... toujours 100 % sauvignon



Pouilly Barre à Mine

Terroir: Ancienne carrière de silex rouges Albiens - Argile Kaolinite

Vignes:

Vendanges manuelles en caissettes de 10-12 Kg

Dégustation:

Il est conseillé de carafier ce vin pour faire ressortir sa minéralité pure, épicée, persistante et saline.

Potentiel de garde : 15 à 20 ans.

Pouilly sur Loire

... 100 % chasselas



Pouilly sur Loire La Moynerie

Terroir: **Silex Albiens** (Saint-Andelain)

Age des vignes: 15 ans

Vinification / élevage: en cuves pendant 8 à 10 mois, sur lies fines

Dégustation:

Servir sur des coquillages, crustacés, poissons marinés et également des recettes à base de fromage.

Pouilly Fumé Majorum



Terroir: - **Marnes Kimméridgiennes** (Pouilly-sur-Loire)
- **Silex Albiens** (Saint-Andelain)

Age des vignes: 40 ans

Vendanges manuelles avec tri

Cuvée réalisée uniquement dans les grands millésimes

Dégustation:

Carafage conseillé afin d'apprécier ce nectar d'une finesse et d'une concentration inégalée.

Foie gras poêlé, homard grillé, poisson au beurre blanc ou avec une sauce finement élaborée. Servir à 13°C.

Potentiel de garde : 15 à 20 ans.

Pouilly sur Loire Gustave Daudin

Terroir: **Silex Albiens** (Saint-Andelain)

Age des vignes: 20 ans

Vinification / élevage: en foudres et demi-muids, pendant 16 à 18 mois, sur lies fines.

Dégustation:

Carafe conseillé pour une bonne aération et qui permet de faire ressortir les arômes de fruits mûrs et la pureté minérale et épicée de « pierre à fusil ».

Revue de presse

Guide Hachette 2017 – Pouilly Fumé La Moynerie 2014

« Assemblage de trois terroirs (marnes, silex, calcaires), cette cuvée montre une belle gamme de parfums: minéralité prononcée, fruits frais (agrumes, pêche), touche variétale (buis), notes grillées. La bouche est tranchante, avec la montée régulière d'une fine acidité et un retour aromatique intense en finale. »

Guide des meilleurs Vins de France 2018 - RVF - 1*

« Ce grand domaine historique est dirigé avec sérieux et passion par Thierry Redde et ses deux fils, Sébastien et Romain. Les vins se retrouvent en Pouilly-Fumé et en Pouilly-sur-Loire : ce producteur est l'un des rares à posséder - et à planter encore - des vignes de chasselas (cuvée Gustave Daudin). A côté des vins assez classiques mais jamais enzymés ni levurés (La Moynerie ou encore le très mûr Majorum), une nouvelle gamme se décline par terroirs à l'initiative de la nouvelle génération : Les Bois de Saint-Andelain (argiles à silex rouges), Les Cornets (marnes du kimméridgien), Champs des Billons (calcaire portlandien), et la dernière née, Barre à Mine (vignes en haute densité plantées à la barre à mine dans une ancienne carrière de silex). Vendanges manuelles, vinifications par gravité, conversion bio sont autant de choix payants qui expliquent la qualité accrue des derniers vins dégustés. »

BOUQUET de LOIRE

Une passion, le Vin - Une région, la Loire

La Taille Loiseau - 32, route de Montlouis - 37270 SAINT MARTIN LE BEAU - Tél. 02.47.50.87.69 - Fax 02.47.50.88.78 - contact@bouquetdeloire.com

www.bouquetdeloire.com