

## DOMAINE SEGUIN - *Pouilly Fumé*

### *Historique et présentation*

#### *Historique du Domaine*

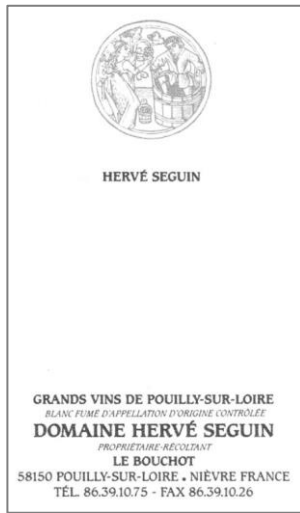
Au XIX<sup>ème</sup> siècle, notre cave était située aux Berthiers, village vigneron au pied de la Butte de Saint Andelain. Le domaine d'1,5 hectare appartenait depuis plusieurs générations déjà à la famille Roumier.

En 1905 Berthe Roumier, seule héritière du domaine familial et récemment mariée à Ernest Seguin, saisit l'opportunité d'acquérir quelques vignes et une cave au Bouchot (village viticole également très réputé de Pouilly).

Cette extension du Domaine permet également sa diversification au niveau des types de terroirs : les terrains calcaires viennent compléter les terroirs à silex et marnes kimméridgiennes déjà présents. Les premières plantations furent réalisées sur les sols calcaires très réputés du Bouchot, permettant d'initier la recherche de complexité et de finesse qui reste encore aujourd'hui le fil conducteur du Domaine.



Durant le XX<sup>ème</sup> siècle, Raymond Seguin puis Hervé Seguin continuent l'œuvre de leur père et grand-père en



*agrandissant l'exploitation par une sélection toujours plus rigoureuse des terroirs. La propriété passe progressivement de 1.5 hectare à 12 hectares plantés uniquement en Appellation d'Origine Contrôlée Pouilly Fumé.*

*En 2000, après plusieurs vinifications réalisées en Bourgogne et Nouvelle-Zélande, Philippe Seguin (6<sup>ème</sup> génération) s'installe à son tour sur l'exploitation, témoignant ainsi de la passion toujours intacte de la famille Seguin pour le vignoble Pouillysois.*



*La philosophie de notre Domaine (s'étendant aujourd'hui sur 20 hectares) reste inchangée : respecter au mieux les différences de terroirs pour mieux sublimer la complexité de nos vins.*



*Notre caveau de dégustation permet à notre clientèle particulière de découvrir et d'acheter nos vins directement à la propriété, et cela 7j/7. Nous sommes également distribués en France chez nos partenaires restaurateurs et cavistes.*

*Notre production est par ailleurs bien distribuée à l'exportation puisque pas moins de 50 % de notre Pouilly Fumé est vendu en Angleterre, Allemagne, Belgique, Suisse, Pays-Bas, Canada, Russie...*

## *Nos savoir-faire*



*La vigne reste une plante rustique mais ses fruits demeurent fragiles et très sensibles aux différents aléas climatiques. Cette constatation est d'autant plus vraie pour notre cépage Sauvignon Blanc (appelé localement Blanc Fumé). Seules une observation attentive et une vigilance de tous les instants permettront la préservation de la qualité des raisins millésime après millésime.*

*ment « binés » (labourés) ou enherbés afin de favoriser la vie du sol et permettre ainsi un meilleur enracinement de nos vignes.*



*Tous les travaux manuels (taille, ébourgeonnage, relevage, ...) sont effectués par nos soins ; ce contact au plus près des vignes garantit une attention de tous les instants et autorise ainsi une limitation du nombre de traitements phytosanitaires (conduite de la vigne en lutte raisonnée, certification Haute Valeur Environnementale niveau 3).*

*La qualité du raisin préservée, reste alors à déterminer la date des vendanges (appelée également « Ban des vendanges »).*

*Des prélèvements de baies sont réalisés dans nos 22 parcelles plusieurs fois avant la date prévisible de récolte afin de suivre au mieux l'évolution de la maturité. Outre quelques analyses basiques (teneur en sucres, acidité, pH), la dégustation des différents jus nous permet de déterminer la maturité aromatique optimale de chacune de nos vignes.*



*Notre cépage Sauvignon demande une attention particulière durant la récolte. Sitôt le raisin vendangé, celui-ci est pressé délicatement afin de préserver au mieux tout son potentiel aromatique.*



*Notre cave située sur 3 niveaux nous permet d'utiliser au mieux la gravité et limiter au maximum les différents pompages responsables d'oxydations néfastes à la qualité du vin.*



*Après la sédimentation des jus de pressurages (ou débourage) les fermentations alcooliques sont conduites en cuves inox thermorégulées : une température de 17 °C est maintenue, préservant ainsi tout le fruité de nos vins.*

*e dure entre 3 et 5 semaines, puis nous laissons le vin sur lies fines pendant 3 à 6 mois. Nous définissons la durée d'élevage lors de la dégustation hebdomadaire de nos différentes cuvées.*

*Les soutirages sont alors réalisés et l'assemblage de nos cuves permet de révéler toute la complexité et la richesse de nos différents terroirs.*

*Une légère filtration effectuée par nos soins suivie de la mise en bouteille à la propriété dans nos chais, vous permettent de retrouver en bouteille la délicatesse de ce vin si exceptionnel qu'est le Pouilly Fumé.*