

## ■ Pour les occasions

# Domaine des Fines Cailottes, pouilly-fumé 2000

Voilà une dizaine d'années, les pouilly-fumés et sancerres étaient encore des sauvignons caricaturaux aux arômes de feuilles de cassis, de buis (ou plus prosaïquement de « pipi de chat »), des matières acides et diluées en bouche. Sur une cinquantaine de sancerres et autant de pouilly-fumés 2000, il est clair que ces deux appellations siamoises du Centre ont fait leur révolution. Les arômes sont plus nobles et expriment les terroirs, surtout à Pouilly où les vins ont gagné en maturité, en consistance. Parmi les meilleurs pouilly-fumés 2000, citons les domaines Lebrun, Thibault, des Berthier, Tinel-Blondelet et celui de Jean Pabiot et Fils. Ces derniers cultivent une vingtaine d'hectares. Issue des terroirs de calcaire dur (cailottes) et de calcaire coquillé (terres blanches), cette cuvée représente 90% de la production. Subtil et généreux, ce blanc conjugue la fraîcheur propre au sauvignon et à son terroir calcaire, et la rondeur d'une parfaite maturité du raisin (12,2°). À boire sur deux, trois ans.



**Domaine des Fines Cailottes,  
pouilly-fumé 2000**

**Prix 7,32 €**

*la bouteille, soit 87,84 euros la caisse de 12\**

**Adresse** Domaine des Fines Cailottes, Jean Pabiot & Fils, 9, rue de la Trille, Les Loges, 58150 Pouilly-sur-Loire. Tél. : 03 86 39 10 25 Fax : 03 86 39 10 12.