# Domaine Michel Redde & fils Pouilly Fumé "Les Bois de Saint-Andelain" blanc sec 2019

**Prix du produit :**

228,00 €

**caractéristiques du produit :**

Région: LOIRE
Vigneron(ne): Michel REDDE et fils
Millésime: 2019
Appellation: Pouilly-Fumé
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Les Bois de Saint-Andelain
RVF: 91/100
Cépage dominant: sauvignon

**Description du produit :**

**PRÉSENTATION DU DOMAINE REDDE**
**+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine Michel Redde et fils Pouilly Fumé "Les Bois de Saint-Andelain" blanc sec 2019

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022** (sept. 2021). **91/100**. *Place ensuite aux expressions des lieux-dits en 2019 avec les Bois Saint-Andelain, aux nuances anisées et à l'allonge à la fois tendre et précise.*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

Cette parcelle de 20 Hectares boisée était à vendre au début des années 1970.
Michel REDDE, voyant le potentiel de ce terroir unique s'est porté acquéreur de la totalité, mais le notaire averti en a parlé autour de lui et a fait des adeptes.
Suite à cela, Michel Redde a réussi à acheter la moitié (10 Ha) et l'autre moitié a été partagée

entre 3 autres vignerons.
Afin de rendre exploitable cette parcelle en vigne, il a fallu la déboiser et la sous soler.
Bien que située au point culminant et au centre du vignoble Pouilly Fumé (à Saint-Andelain), cette parcelle n'était pas classée dans la zone d'Appellation contrôlée.
Suite aux analyses de sol et de sous-sol, nous avons fait une demande auprès de l'INAO (Institut National des appellations d'Origine) qui nous ont donné leur accord, à condition que le Syndicat Viticole nous l'autorise.
Ce qui n'a jamais été possible d'obtenir, compte tenu de la jalousie des collègues qui s‘y sont toujours opposés. C'est alors que Michel Redde a déclaré lors d'une réunion du syndicat qu'il planterait sa parcelle en vin de table si il le fallait, qu'il en sortirait une cuvée qu'il appellera « Maudit », et la vendrait plus cher que les autres !
En 1982, Thierry Redde, fils de Michel Redde, a fait une demande de plantation sur cette parcelle, avec ses droits de jeune viticulteur. Celle-ci a été acceptée.
En 1985, lors de la 1ère récolte, des échantillons ont été prélevés pour l'agrément et ont obtenu la labellisation Pouilly Fumé.
Aujourd'hui, ce terroir est reconnu comme l'un des plus grands qui fait la renommée mondiale de l'Appellation.

**Cépage :** 100% Sauvignon

**Lieu-dit :** "Les Bois de Saint-Andelain"

**Terroir :**
- Silex Albiens (période du crétacé inférieur)
- Situés sur la commune de Saint-Andelain, point culminant de l’appellation, Michel Redde a acquis ces terrains au début des années 70.

**Age des vignes :** 30 ans

**Rendement :** 40-45 hl/ha

**Vendange :**
Manuelle en caissettes de 10-12 kgs.
Vinification :
Vinifié et élevé en foudres et demi-muids pendant 16 à 18 mois sur lies fines.
Fermentation alcoolique entre 18 et 20 °C.

**Dégustation :** Il est conseillé de le carafer pour faire ressortir sa minéralité pure, racée, et épicée de « pierre à fusil ».

**Potentiel de garde :** 10 à 15 ans.

**Description brève du produit :**

Une vinification à part pour cette parcelle si spécifique : des plus grand terroirs de l'appellation. Des vins de très grande garde.