

Domaine Lassarat et Fils

## POUILLY FUISSÉ 1ER CRU LES CRAYS CLOS DU MARTELET

Blanc - Premier Cru

Méthode d'agricultures :

Bio

GRAND VIN DE BOURGOGNE

POUILLY-FUISSÉ 1<sup>ER</sup> CRU  
LES CRAYS

*Clos du Martelet*  
DOMAINE  
Lassarat & Fils

POUILLY-FUISSÉ  
PREMIER CRU  
Appellation d'Origine Protégée  
Clos du Martelet

Élevé et mis en bouteille par  
SARL Vignobles Roger Lassarat  
71360 Vergisson - France

PRODUCT OF FRANCE

DOMAINE LASSARAT - UNIVERT -  
NET CONTENTS 750 ML - ALC. 13° by VOL

## DOMAINE LASSARAT ET FILS

### Histoire

Originaire d'une famille de vigneron de Vergisson dans le mâconnais, Roger Lassarat s'installe à son propre compte en 1969 avec 3 hectares. Vergisson est un petit village typiquement mâconnais blotti entre les roches de Vergisson et de Solutré, à 10 kms à l'ouest de Mâcon. Peu à peu, le domaine s'agrandit et comprend maintenant un peu plus de 16 hectares.

### Vignes & Vins

Surface du Domaine  
16 hectares

Travail de la vigne  
100% Chardonnay.

Outre le privilège d'avoir des vignes âgées (dont les plus vieilles plus de 100 ans) sur des coteaux très bien exposés, il s'agit d'abord d'obtenir les meilleurs raisins possibles.

Pour se faire, Roger a choisi de ne pas utiliser l'apport des engrais mais au contraire de favoriser l'emploi de matières organiques (fumier ou compost) qui créent et entretiennent une vie microbienne. Ainsi le raisin est nourri uniquement par les éléments du sol. Le labour, tout en aérant le sol et contraignant les racines à descendre et à chercher le plus profondément possible leurs nourritures participe à l'extraction de « l'âme du terroir ».


Cela passe tout d'abord par une limitation des rendements, "une baguette et un courson" c'est suffisant, puis par l'obtention de la meilleure maturité et enfin par des vendanges manuelles pour "respecter ce que nous a donné la nature".

Vinification

De la vinification : laisser la nature s'exprimer.

Dès lors que l'on a obtenu des grappes de qualité, "faire des vins riches et concentrés n'est pas difficile".

Une fois arrivée en cuverie, la vendange passe immédiatement dans un pressoir pneumatique, qui saura "en douceur extraire la matière tout en la respectant".



Ensuite, après un léger débouillage d'une nuit, les fermentations s'accomplissent pour partie en cuve thermo régulée, l'autre en "fûts", toujours à des basses températures, "sans jamais brusquer l'oeuvre de la nature, afin que les arômes et les saveurs magiques de leurs terroirs s'expriment".