

Domaine Robert-Denogent – Fuissé – Pouilly Fuissé



Village de Fuissé, avec l'église magnifique au centre.

Le domaine :

C'est au début du XXème siècle, que l'arrière grand-père Denogent fonda le domaine. Il fut sans doute l'un des premiers sur le vignoble de Pouilly-Fuissé à imposer la notion de terroir, sans toutefois la valoriser, les vins n'étant pas mis en bouteille au domaine, mais vendus au négoce. En 1988, après des études de droit, Jean-Jacques Robert, le petit-fils, reprit l'exploitation du domaine dont le vignoble constitué de 5 hectares s'étend sur les terroirs d'exception de Fuissé et de Solutré-Pouilly. Fidèle à la philosophie de son grand-père, et influencé par Jacques Néauport, Marcel Lapierre et Kermitt Lynch (importateur culte aux USA), il procède à des changements radicaux. Décision est alors prise d'élever et mettre en bouteille l'ensemble de la production du domaine.

Le domaine n'est pas en bio mais essaie de travailler le plus « propre » possible, avec pour unique but de produire les raisins les plus beaux et sains possibles. Les rendements sont d'abord limités par une taille courte ("Guyot" avec l'arcure du Mâconnais). Les vendanges sont effectuées à haute maturité, en tout en s'efforçant de ne pas basculer sur la surmaturité, risque réel sur les grands terroirs de Fuissé surtout ces dernières années. Le village est pour nous un peu la Mecque du grand Chardonnay très mûr... Après pressurage et débourbage délicats, les vins sont entonnés. Pas de jeu dangereux pendant les élevages, la cave est fraîche, le domaine ne bâtonne pas et élève sur lies aussi bonnes et fines que possibles, deux hiver durant, un peu à la manière des grands vigneron murisaltiens que sont Jean-François Germain ou François Jobard. Un seul but : produire des grands vins de garde, complexes, frais, et surtout le plus marqués possibles par leurs terroirs.

Vin et terroirs :

- **Saint-Véran « Les Pommard »** : Sols très caillouteux (calcaire) en surface, couvrant des argiles profondes, exposition Nord. Un des meilleurs terroirs de St Véran selon nous.
- **Pouilly-Fuissé « La Croix »** : Sol argilo-schisteux (schistes bleus). Les vignes sont âgées de 67 ans.
- **Pouilly-Fuissé « Les Reisses » MONOPOLE** : Sol constitué de marnes calcaires surmontées d'une importante couche argileuse. Les vignes dépassent largement les 60 ans. On est ici au cœur du « virage de Pouilly », sur un lieu dit très qualitatif. Grand terroir.
- **Pouilly-Fuissé « Les Cras »** : Sols très calcaires sur un des plus beaux lieux dits de l'appellation.

- **Pouilly-Fuissé « Les Carrons » 2006** : Vignes de 82 ans situées sur l'un des meilleurs terroirs de l'appellation. Jean-Jacques Robert nous dit malicieusement : « c'est LE terroir ». Le sol est un mélange d'argile et de cailloux, naturellement bien drainé, et surtout hyper bien exposé.



Visite du 13 mai 2008 :

Saint-Véran « Les Pommard » 2006 : Les arômes sont fermés mais par contre le vin est puissant. On est surpris par l'important volume dès la mise en bouche. Pour le moment il est très entier, a besoin d'évoluer mais on pressent une grande richesse et un fort caractère. **Bien+**, peut être Très bien plus tard... Notez que cette cuvée « type » comme celle de Daniel Barraud sur le même terroir. Nous avons ici au moins deux interprètes de grand talent au service d'un très beau terroir.

Pouilly-Fuissé « La Croix » 2006 : Richesse gustative importante, beaucoup de puissance, mais sans lourdeur aucune. Ce vin s'exprime dans un registre très racé, il est construit sur un corps svelte mais musclé. C'est formidable. **Grand vin racé**. JJ Robert m'explique que ce terroir schisteux permet des hautes maturités sans que les vins deviennent trop pesants, contrairement à certains sols riches en argile. De plus, il paraîtrait que cela pétrole au vieillissement, ce qui n'est pas pour nous déplaire...

Pouilly-Fuissé « Les Reisses » MONOPOLE 2006 : Le Pouilly opulent comme on le connaît, toucher de bouche gras de bout en bout, beaucoup de puissance, le boisé se fondra (rétro-olfaction anisée) mais dieu que c'est puissant. Sans être lourdingue. Bâtardesque ! Doit vieillir au moins 5 ans, et être servi sur une poularde plutôt qu'un poisson. **Très bien**

Pouilly-Fuissé « Les Cras » 2006 : Un Pouilly puissant et riche, en matière, en gras, en alcool, la finale citronne, du pep's, son acidité « calcaire » mûre relève l'ensemble déjà fortement doté. Quelle personnalité ! Un vin qu'il faudra guetter pour voir comment il se pose dans la vie mais son caractère étonne. **Très bien**

Pouilly-Fuissé « Les Carrons » 2006 : Note de miel de tilleul très noble. Volume de bouche hallucinant, forte puissance contenue dans une matière très fine mais bourrée d'énergie, avec une subtilité de goût qui fait réfléchir, c'est très profond. Le fond de verre sur la fleur de vigne met le sourire aux lèvres. N'en jetez plus. **Très grand Pouilly** d'une richesse de constitution et d'une finesse digne de Grands Crus de Puligny.

En fin de dégustation Jean Jacques Robert part chercher une autre bouteille, pour la bonne bouche...
Dégustation à l'aveugle :

Macon-Solutré « Clos de Bertillonnes » MONOPOLE 1999 : Sols argilo-calcaires avec quelques nuances granitiques. Grand nez de truffe d'une évidence totale (et ce n'est pas la première fois avec les grands vins de la région), qui mousseront légèrement et noblement à l'aération. Vin richement doté, étonnamment frais, affichant une grande personnalité, avec une maturité haute. Le gras est beau et le jus finit sec et tendu. L'allonge n'est pas grandiose mais le vin est néanmoins **superbe** et étonnant pour un Mâcon.



Les deux Roches, merveilleusement belles...

Une visite d'une rare qualité, avec un homme sensible, qui écoute, avec qui il est possible de nouer un vrai échange, et parler d'autre chose que de ses vins (on a aussi pas mal causé « Beaujolais » !). La gamme est très typée « Fuissé » avec des cuvées richement dotées, mûres, mais aucun accident de « lourdeur ». On admire la combinaison maturité/tension des cuvées les plus abouties. Chacun choisira en fonction de ses goûts, les amateurs d'opulence flasheront sûrement sur *les Reisses* et *Cras*, les amoureux de vins élancés *La Croix* et *Carrons*. Le *St Véran* (déjà goûté sur d'autres millésimes) est un des meilleurs de l'appellation. Le *Mâcon-Solutré* hors-norme. Et dire que nous n'avons pas goûté toutes les cuvées ! Il y a aussi la grande cuvée de *Pouilly-Fuissé* « *Claude Denogent* » et le *Mâcon-Fuissé* « *Les Tâches* ». Une bonne excuse pour revenir. Un must !

Domaine Robert Denogent
Le Plan - 71960 FUISSE
03 85 35 65 39
contact@domaine-robert-denogent.com
<http://www.robert-denogent.com/>