

15 mars, 2011 | Zoom | [terroir d'exception](#) |

Domaine Lebrun à Pouilly Fumé



Laurent Lebrun, ingénieur et oenologue bardé de diplômes, réussit à gérer deux domaines à la fois, mais fort éloignés l'un de l'autre. Le premier est la propriété familiale de Saint Andelain dans la Nièvre, le second est le château Olivier, cru classé de Graves, situé à Léognan près de Bordeaux.

Les **Lebrun** sont propriétaires à Saint Andelain depuis le 19^{ème} siècle, et possèdent aujourd'hui 9 hectares de vignobles, dans la grande appellation de vins blancs secs de Pouilly Fumé. Proche de Sancerre, mais sur la rive droite de la Loire, cette appellation est connue pour ses terroirs d'argiles à silex, mais aussi argilo-calcaire et argilo-sableux, où s'épanouit le cépage sauvignon. Il y donne des vins aux arômes prononcés de fruits et d'agrumes, mais aussi aux goûts affirmés de pierre à fusil et de fumée.

On retrouve évidemment cette typicité dans les blancs purs et minéraux du Domaine Lebrun. Les vendanges se font en deux jours à maturité optimum du raisin ; le pressurage est lent et après un débouillage de 24 heures, la fermentation a lieu en cuves inox, maintenues à 18 degrés de température.

Suit un élevage sur lies pendant cinq mois, sans vieillissement dans le bois. Fraicheur, longueur et opulence aromatique caractérisent ces blancs très secs, dont la qualité a vite emprunté le chemin du marché britannique et de la grande restauration française.

C'est au Salon des Vins de Loire d'Angers que Laurent Lebrun a trouvé ses premiers clients, en reprenant la propriété après une période de fermage. Aujourd'hui, il suffit à peine à la demande. Il faut dire que cet homme de terroir, perfectionniste en tous points, est devenu à Bordeaux et à Pouilly, un véritable expert du sauvignon.