

Le Manoir du Capucin à colonnes toscanes, avec ses caves et son clos, fut la demeure du Capucin Luillier, auteur des «Noëls Mâconnais» au XVII^{ème} siècle.

Mon arrière grand père Antoine FOREST dit «Tony», ancien président du syndicat des producteurs de Pouilly Fuissé, en fit l'acquisition au début du XX^{ème} siècle.

En 2002, je m'installai sur le domaine avec pour objectif de faire revivre ce manoir où règne l'âme de mes ancêtres et leur passion pour le vin.

Le domaine compte 9,6 ha de Pouilly Fuissé, 2 ha de Mâcon Solutré-pouilly, 0,30 ha de Mâcon villages et 0,80 ha de Saint Véran.

Nos dernières récompenses : Médailles d'or, de Bronze et d'Argent au concours Burgondia 2016 / 1 étoile et une citation dans le Guide Hachette 2017 / Grand Prix d'Excellence aux Vinalies - 2 Médailles d'or et 1 d'argent en 2018 et 1 médaille d'or et 1 médaille de bronze en 2019 au Concours des Grands Vins de France – Tastevinage de printemps 2017 – 2 Médailles d'Or au Concours Féminalise 2018 et 2019, 2 étoiles dans Guide Hachette 2019 et 2 fois 1 étoile dans le Guide 2020.



TARIFS 2020 Départ Cave

Mâcon Villages : 9,50 €

Idéal à boire en apéritif, c'est un vin gouleyant et fruité.

Saint Véran : 12,00 €

C'est un vin doté d'une structure harmonieuse, ronde et vineuse.

Pouilly Fuissé "Sensation" : 14,00 €

Cette cuvée qui exprime toute la typicité est issue d'un assemblage rigoureux de plusieurs parcelles de Pouilly Fuissé.

Pouilly Fuissé "Origin'elle" : 18,00 €

Cette parcelle située dans le Clos du Manoir, est travaillée en grande partie selon les pratiques biologiques (non certifié).

Pouilly Fuissé "Clos de la Maison" : 17,00 €

Monopole du domaine, ce climat produit des vins d'une grande finesse avec de belles notes légèrement boisées.

Pouilly Fuissé "Aux Morlays" : 18,00 €

Cette parcelle située sur le coteau de Pouilly donne des vins puissants, longs en bouche avec un beau potentiel de garde.

Pouilly Fuissé "Quintessence" : 19,00 €

Il s'agit d'une sélection de nos meilleures parcelles vinifiées en Fût durant 12 mois.

Ce vin exprime le mariage parfait entre le chardonnay, le terroir et le bois.



MANOIR DU CAPUCIN

Chloé BAYON
Le Plan 71960 FUISSE
Tel : +33 (0)3 85 35 87 74
Fax : +33 (0)3 85 35 87 74
manoirducapucin@yahoo.fr
www.manoirducapucin.com