

Domaine Dominique Cornin - Mâcon-Chaintré Les Serreuxdières - 2016



En mars dernier, lors de notre dégustation du millésime 2016 des Cornin, nous sommes totalement tombés sous le charme de cette cuvée parcellaire au profil généreux, à la fois délicieusement fruité et intensément minéral.

Sur cette parcelle parfaitement exposée au Levant, située dans la partie basse du coteau, les vignes sont plantées sur un substrat argilo-calcaire assez profond. Cohabitent ici trois générations de pieds : un tiers environ a été planté au début des années 1990, un tiers dans les années 1970 tandis que le dernier tiers est constitué de vignes centenaires profondément imprégnées de toute la minéralité du sol.

Cette complantation de vignes plus jeunes et de très vieux ceps contribue à donner au vin son équilibre entre le croquant du fruit et une percussion minérale épicée, énergique et sapide.

Soucieux de conserver au maximum cet éclat naturel du vin, Romain et Dominique Cornin font ici le choix d'une vinification et d'un élevage exclusivement en cuve inox, pendant 10 mois, dont une bonne partie sur lies. Le premier nez est une véritable arme de séduction massive entre chèvrefeuille et autres fleurs blanches, bergamote, poivre blanc, flocon d'avoine et surtout ce magnifique cortège de fruits frais et juteux : pomme Reinette, poire Comice, Reine-Claude, pêche de vigne et pêche jaune.

En bouche, la droiture du vin impressionne : on aime sa texture fluide, serrée et énergique, parcourue de bout en bout d'une minéralité empyreumatique et épicée. On aime tout autant la sensation gourmande du fruit, laissant sur vos papilles le souvenir de quelques bonbons anglais finement acidulés.

On tient avec ce Mâcon-Chaintré Les Serreuxdières une très belle option pour tous les amateurs de chardonnays bourguignons intenses, savoureux et enlevés ! Un rapport qualité-prix-plaisir qui n'a que peu d'équivalents dans la région !

Domaine Dominique Cornin - Mâcon-Chaintré Les Serreuxdières - 2016



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle à reflets verts

Nez : Chèvrefeuille et autres fleurs blanches, bergamote, poivre blanc, flocon d'avoine. Pomme Reinette, poire Comice, Reine-Claude, pêche de vigne et pêche jaune.

Bouche : Texture fluide, serrée et énergique, parcourue de bout en bout d'une minéralité empyreumatique et épicée. Très beau fruit sur la finale.

Accords mets-vins : Parfait pour un apéritif dînatoire entre gougères, saumon fumé, terrine froide de poissons.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2021

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération.



Caractéristiques techniques

Appellation : Mâcon-Chaintré

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique