

Domaine Dominique Cornin - Pouilly-Fuissé Les Chevrières - 2014



Voici de notre point de vue l'un des plus resplendissants représentants de l'appellation, qui entre clairement, avec Les Ménétrières du Domaine Ferret, dans ce que nous avons goûté de meilleur en 2014. Un grand blanc, profond et cristallin, vertical et vibrant qui ne demande qu'une chose : l'attendre encore 1 ou 2 ans en cave avant de le déguster sur de beaux crustacés ou une volaille de Bresse !

C'est tout en haut de la colline de Chaintré que se situe cette parcelle de 60 ares, plantée par le père de Dominique dans les années 1960. Ici, le sol d'argile est extrêmement mince (pas plus de 10 cm) et laisse très rapidement la place à des strates de calcaire dur. C'est donc bien dans la roche-mère que la vigne va puiser cette minéralité qui rend le vin si profond et vertical.

Après une fermentation lente et naturelle, sur levures indigènes, le vin est élevé en demi-muids (sans bois neuf) pendant un an, avant de repasser quelques mois en cuve, histoire de parfaire ses équilibres et son étoffe.

Les Chevrières présentent un profil particulièrement complet et harmonieux, à la fois intense et raffiné. Dès le premier nez, on se régale de fleurs blanches, de pêche et de poire, de notes lactiques rappelant le yogourt bulgare, d'une pointe d'épices et de zestes d'agrumes bien mûrs. Et toujours, cette sensation de tonicité, d'énergie avec ce vin vivant et actif, charnu, juteux mais extrêmement fin et doté d'une allonge de très haut niveau.

Vous l'aurez compris, voici une perle rare qui rivalise tranquillement avec les plus beaux villages de la Côte de Beaune... Ne passez pas à côté !

Domaine Dominique Cornin - Pouilly-Fuissé Les Chevrières - 2014



Dégustation et accords

Robe : Dorée, lumineuse

Nez : Complet et raffiné : fleurs blanches, miel d'acacia, poire, pêche, yogourt et beurre frais, zeste de pamplemousse, pointe d'épices.

Bouche : Tonique et active, de la profondeur et de la chair, mais extrêmement fine et dotée d'une allonge de très haut niveau.

Accords mets-vins : Bar ou turbot rôti, risotto aux langoustines. Volaille de Bresse crémée avec quelques girolles. Fromage de vache bourguignon.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2020/2022

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique