

POUILLY-FUISSE LES CHEVRIERES 2021 Domaine Cornin



Situation : Voici un petit domaine familial qui propose, en toute discrétion, une des expressions les plus pures, à la fois généreuse et nuancée, du chardonnay sur les terroirs du Sud Bourguignon. C'est à Chaintré que Romain Cornin exerce son talent de vigneron après avoir pris la suite de son père en 2011. Respectueux de la vigne et des terroirs, et doté d'un sens extrêmement précis de la vinification, il travaille les 10 hectares familiaux de façon biologique et biodynamique.

Persuadé que la priorité n'est pas au rendement, mais à l'obtention de raisins sains et « gorgés de terroir » grâce à des sols vivants et à une vigne qui retrouve son énergie vitale, son père Dominique avait introduit dès les années 90 le labour à cheval et le griffage des sols, bannissant tout produit de synthèse.

Encépagement : Chardonnay 100 % vendangé manuellement.

Terroir : sol d'argile reposant sur des strates de calcaire dur.

Température de Service : 10 à 11°C.

Potentiel de Garde : 2023-2024.

Observations : Au nez, le vin s'exprime sur de belles notes de fleurs blanches, de miel, de poire et une touche de pêche blanche. Après oxygénation une touche de zeste de pamplemousse et une pointe d'épices se dévoile. La bouche est tonique et pleine de vivacité. C'est un vin qui a de la chair et une grande profondeur aromatique. L'équilibre est juste parfait entre la finesse de la matière et la fraîcheur du fruit.

Quelques accords gourmands : Tartare de Carrelet aux agrumes, Lieu Jaune à la crème d'asperges, Gruyère des alpages.

