

MACON-MILLY-LAMARTINE

« LE CLOS » 2022

Domaine Alexis Pollier



Situation : Nous avons été Immédiatement séduits par ce jeune et talentueux vigneron du Mâconnais. Alexis Pollier prend son indépendance en 2015, à l'âge de 21 ans, en quittant le domaine familial et décide de suivre sa propre voie. Son père lui donnant quelques hectares de vigne sur Pouilly-Fuissé et Saint-Véran pour lui permettre de démarrer. Il détient aujourd'hui 6 hectares de vignes. En 2019, il refait une cuverie plus fonctionnelle en vue de maîtriser au mieux ses vinifications. Ses vins sont d'un équilibre impeccable, de jolis blancs au fruits éclatants. Alexis Pollier nous propose un travail prometteur pour les millésimes à venir !

Encépagement : Chardonnay 100%

Terroir : Argilo-calcaire

Température de Service : 10°C.

Potentiel de Garde : 2 ans.

Observations : Cette cuvée arbore une robe jaune pâle, brillante. Le nez dégage des arômes d'agrumes, de miel, de vanille et de pain grillé, formant un éventail aromatique très complexe. La bouche, ronde et suave, reste très tonique dès l'attaque. Elle met en évidence le cépage et le terroir en lui donnant ces notes fumées et minérales du chardonnay, puis évolue sur des notes d'acacia, de miel et d'épices. La finale est fraîche et longue et confirme un équilibre remarquable de l'ensemble.

Quelques accords : Carpaccio de St-Jacques, Langoustines rôties à l'huile de noisette ...

