

POUILLY-FUISSE PREMIER CRU

« LES CHEVRIERES » 2022

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 : 2026 - 2030

Observations : Le nez s'ouvre sur de belles notes de fleurs blanches, de pêche blanche et de poire, accompagnées d'agrumes. Des nuances de noisettes, d'amande fraîche, ainsi qu'une subtile touche toastée apportée par les 24 mois d'élevages. L'ensemble est complexe et élégant, sans que le boisé ne prenne le dessus. L'attaque est ample, fraîche et enveloppante. Le vin possède une belle matière, avec des notes de fruits blancs mûrs et d'agrumes. La texture est généreuse, presque crémeuse, mais rapidement soutenue par une acidité précise et une belle tension minérale. La finale est longue, saline et persistante, marquée par des notes d'agrumes et d'amande. La fraîcheur revient en fin de bouche et équilibre parfaitement la richesse du vin.

Quelques accords gourmands : Langoustine rôtie jus de crustacés, St Jacques poêlées crème de céleri et noisette, Poularde de Bresse aux morilles...

