

Domaine Pommier 1er cru Fourchaume 2020

Isabelle et Denis Pommier - Chablis

TOPISSIME Chablis !!!

Un 100% Chardonnay bien entendu, sur l'un des terroirs les plus réputés de Chablis. Au niveau d'un grand cru.



Le millésime 2020 était solaire (beaucoup de soleil et de maturité), et a donné une petite production mais de grande qualité. Le domaine avait conservé quelques cartons pour ses clients les plus fidèles.

Un vin de garde qui vous regardera droit dans les yeux pendant au moins 10 ans

Petit +

Un Grand Cru pour le prix d'un 1er

LE VIN

- . Les Pommier possèdent un hectare de ce très réputé premier cru chablisien sur la commune de La Chapelle Vaupelteigne. Ces vins (sur allocation) partent très vite.
- . La parcelle fait un hectare. Les vignes sont en culture biologique et les vendanges manuelles afin de respecter au mieux le raisin.
- . Un peu de chêne pour l'élevage après une double fermentation (alcoolique et malolactique). Je vous expliquerai un jour ...
- . A planquer bien au fond de la cave

SERVICE

- . Dans les premières années ne pas hésiter à carafer.
- . Si possible ouvrir la veille, le vin n'en sera que meilleur.
- . J'aime la fraîcheur du Chablis, au propre comme au figuré. Fourchaume est la cuvée ++ du domaine, sans doute la plus délicate à goûter jeune car il ne livre pas la pleine mesure de ses capacités rapidement. Si possible attendre 2/3 ans. A l'idéal une dizaine d'années.


DEGUSTATION

- . Pur, subtil et élégant, le Fourchaume présente une délicieuse minéralité sur d'agréables notes florales. La minéralité, toujours difficile à expliquer, est une sensation délicate, une perception, comme si le vin possédait des particules minérales, parfois même un peu poudré. A la fois un toucher et un goût unique. A Chablis on évoque souvent la coquille d'huitre, un peu iodée. Les fleurs blanches évoluent ensuite vers un miel et l'odeur des mousserons (champignons sauvages) à l'automne. C'est un vin qui demande quelques années pour donner la pleine puissance de ses arômes.

ACCORDS

- . Le Chablis ouvre immédiatement la porte aux images de fruits de mers, de poissons nacrés servis sur un beau plateau d'argent.
- . Je trouve que cela est lié à sa couleur, à l'indéfinissable lueur verte que l'on surprend parfois dans le verre. Ce rayon vert est souvent évoqué par les marins au crépuscule. Peut-être que l'imaginaire se situe là-bas. En tout état de cause il est vrai que la mer lui sied. Plus le Chablis est noble, et plus le plat devra être au diapason. Une huitre sur un jeune Chablis village, un beau lieu jaune au beurre blanc sur un premier cru. Il n'attend que cela.

POMMIER, le domaine



Les vins de Isabelle et Denis Pommier ne laissent jamais indifférent celui qui a la chance de goûter à leur production, du « simple » Petit Chablis aux plus belles appellations. Leur réputation ne cesse de grandir, les ruptures sont fréquentes, dès que vous en voyez, vous pouvez y aller les yeux fermés, grand moment de dégustation et de partage garanti.

La vendange entière est également devenue une priorité du Domaine. Cela consiste à acheminer directement le raisin de la vigne au pressoir par un tapis élévateur, sans aucune manipulation. Cela permet un respect optimal des grappes qui restent intactes jusqu'au moment du pressurage.

La vinification et l'élevage des vins blancs et rouges sont conduits avec très peu d'interventions pour préserver l'évolution naturelle du vin. Aucune levure chimique n'est rajoutée pour activer les fermentations qui évoluent uniquement grâce aux levures indigènes présentes dans le raisin.

Les vinifications se font en cuves et en fûts de chêne d'âges et de tonneliers différents avec séparation des vins de chaque parcelle afin de mettre en avant l'expression du terroir. Mise en bouteilles après 18 mois d'élevage pour une meilleure stabilité des vins.

Depuis plusieurs millésimes le domaine vinifie quelques rouges (en appellation Irancy et en Bourgogne). Egalemeht hautement recommandables, les bouteilles s'arrachent car sont d'un rapport qualité / prix assez rare en Bourgogne de nos jours, et donc sous allocation. J'ai la chance d'en avoir régulièrement.

