

# Domaine Pommier Irancy 2021

Isabelle et Denis Pommier - Chablis

Toute **petite production**,  
moins de 1000 bouteilles

Le premier domaine bio  
à Chablis. La même  
attention est portée aux  
rouges comme aux  
blancs

100% Pinot noir

Une appellation  
peu connue du  
Nord de la  
Bourgogne, mais  
fort délectable



**Petit +**

Joli graphisme de  
l'étiquette. Une bouteille  
indentifiable entre toutes

## LE VIN

. Durant deux années consécutives de gel (2016 et 2017) qui leur ont fait perdre une bonne partie de leur récolte, les Pommier ont pu vinifier des raisins fournis par des amis plus chanceux. Blancs comme rouges. Ainsi sont nés les “grains de survie”.

. Les années suivantes la gamme est restée, pour notre plus grand plaisir !

. Ici un 100% pinot noir du village d'Irancy, très belle (et nouvelle) AOP qui donne des vins reconnaissables entre mille par leur fruité très “cerise” et leurs tanins souples mais vifs.

## DEGUSTATION

.. Ayant eu la chance de passer très récemment à Poinchy, j'ai ainsi pu le déguster avec Isabelle et vous en prendre quelques quilles.

. Le nez était une bombe atomique de fruits rouges, cerises et framboises mûres., alors que la bouteille était ouverte depuis plusieurs jours.

. Un vin puissant mais très équilibré, La bouche est volumineuse sans être agressive,. La finale est longue et se termine avec une franche expression du fruit et des tanins riches et poudrés.

## SERVICE

. Dans sa jeunesse essayez de le déboucher une bonne heure avant. Comme cela vous pourrez le goûter tout en cuisinant, il faut toujours joindre l'utile à l'agréable !

. C'est un vin qui va durer une bonne dizaine d'années, alors essayez de planquer quelques bouteilles dans le recoin le plus obscur de votre cave.

## ACCORDS

. Incontestablement un vin de viande. Une pièce de bœuf bien caramélisée et saignante sur le BBQ, qui apporte de plus une touche fumée, et vous y êtes.

. Avec l'âge, enfin si vous avez le courage de patienter un peu, un paleron confit avec un nappage bien sirupeux (une sauce au vin qui a longuement réduit) sera aussi top.

# 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). Egalement 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.

