

Domaine Pommier Petit Chablis Hautérivien 2022

Isabelle et Denis Pommier - Chablis

Le premier domaine
certifié bio dans le
coin.

100% **Chardonnay**, le
cépage roi du Chablisien
au Maconnais !

2022 est un grand
millésime, beaucoup de
fruits. Le plus grand
depuis pas mal
d'années.



Un "petit" Chablis qui
fait des jaloux chez les
Chablis car rien n'est
petit chez lui.

LE VIN

. 10 hectares de Chardonnay situés sur les plateaux sur la Commune de Villy.

. Les vignes ont 25 ans. et sont cultivées en bio. Le domaine a été d'ailleurs le premier certifié dans la région.

. Fermentation alcoolique spontanée puis fermentation malolactique en cuves inox thermorégulées. Elevage sur lies fines pendant 6 mois. Léger collage. Aucun bois afin de ne pas dénaturer les parfums du vin.

SERVICE

. Le petit Chablis est "presque" un vin de comptoir, aussi il convient de le servir sans façon, mais avec tout de même certaines règles élémentaires.

. Servir dans un vrai verre bien transparent afin de respecter la brillance du vin, et parfois observer les reflets verts que revêt le chardonnay dans la région. C'est assez unique.

. Servir frais, pas trop glacé (une heure au frigo suffit).

. A boire la première année dans sa toute fraîcheur, j'adore. néanmoins il va (bien) évoluer sur 3 à 4 ans.

DEGUSTATION

. La robe est brillante et lumineuse. Au point de devoir porter des lunettes de soleil à la dégustation. Enfin presque...

. Son nez floral et aérien nous invite au voyage, dans les champs de petites fleurs blanches au printemps. Des parfums uniques que l'on ne trouve que sur les chablis élevés en cuve, très purs.

. Ensuite vient la fraîcheur, que l'on peut appeler aussi minéralité, mot un peu fourre-tout qui désigne une fine astringence, mêlée à un petit côté fumé et minéral. Un peu coquille d'huitre, si vous aimez ce coquillage vous voyez ce que je veux dire.

. Ne lui demandez pas une longueur infinie ni une rémanence de plusieurs minutes. Par contre son "salin" va vous faire reprendre une gorgée rapidement...

ACCORDS

. Apportez les huitres, le pain de seigle et un citron... et passez un moment ensemble en bord de mer imaginaire entourés de senteurs marines. Une petite langoustine vapeur avec une mayo légèrement citronnée est aussi la bienvenue. Pour moi l'un des plus beaux amis de l'iode.

Le Chablis fait voyager, sans visa ni taxes, alors pourquoi se priver dites-nous !



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.

