

Domaine Pommier

Grain de survie - Pinot Beurot 2022

Isabelle et Denis Pommier - Chablis

Le pinot beurot est aussi
appelé pinot gris. Et là
vous connaissez...

(Le **pinot beurot** est l'ancien nom
du pinot gris en Bourgogne à cause
de la couleur grise du raisin
ressemblant à la bure des moines,
d'où son nom de Beurot)



Un vin de **Bourgogne**
unique en son genre,
qui a une belle histoire

**Un élevage cuve pour
préserver le fruit, rien
que le fruit.**

**Petit +
Un vin aussi original que
bon !**

LE VIN

. L'histoire de ce vin est très belle. Dans les années 2017/2018 le domaine a subi les affres de la grêle, et donc n'a obtenu qu'une production propre de raisin très très limitée. Afin de pouvoir faire face à des besoins fort compréhensibles de trésorerie, Isabelle et Denis ont fait jouer la solidarité vigneronne, et ont ainsi pu vinifier quelques bouteilles : les « Grains de survie ».

Le résultat était si beau que les Pommier ont choisi de conserver ces approvisionnements et pour notre plus grand bonheur !

SERVICE

. Un vin de "survie" se déguste et se boit sans trop de chichis. Il vous faut tout de même des vrais verres en verre, pas l'infâme gobelet en plastique à peine bon pour du vin chaud.

. Servez-le un peu frais, vers 9°, et vous verrez l'intéressante évolution dans le verre quand il se réchauffe.

. Ce vin réconcilie avec la solidarité humaine et réchauffe le coeur. Donc aucune raison pour hésiter à en déboucher une. Sans se ruiner en plus.

DEGUSTATION

. Très floral et peu acide, il est d'une grande complexité aromatique présentant une belle rondeur toujours soutenue par une belle fraîcheur et une belle persistance.

. A l'aveugle c'est assez ardu de lui donner une région précise. Le côté "gras" du vin peut vous faire aller plus sud vers le Mâconnais, alors que les fruits exotiques vont vous orienter plutôt vers l'Alsace. Amusant.

. Cerise sur le cake, c'est un vin blanc de caractère qui se garde très bien.

ACCORDS

. Un vin de gastronomie comme d'apéritif. Assez polymorphe.

. Perso il est un apéritif idéal accompagné d'un petit tartare de saumon, de rillettes de thon au poivre rose, d'un poivron à l'huile.

. A table un poisson simplement préparé lui fera plaisir (plutôt vapeur que frit), ou pour les amateurs de "world", un curry de crevettes ou un tagine bien parfumé. Rafraîchez-le alors pour calmer les ardeurs des épices. Frissons garantis !

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.

