Domaine Dominique Cornin - Pouilly-Fuissé - 2016

Avec cette cuvée issue de quatre parcelles différentes, « tout autour de la maison », les Cornin mettent à l'honneur la mosaïque de terroirs de Chaintré et Fuissé. Dominique et Romain sont ici dans « leur jardin » et réalisent un assemblage d'une maîtrise et d'une précision qui forcent le respect. Voici un Pouilly-Fuissé élégant et généreux, résolument tourné vers le plaisir et le partage.

Ici, les vignes affichent un âge plus que respectable, puisque les plus jeunes ont été plantées en 1965… et les plus anciennes en 1909 ! C'est aussi cela la bio-dynamie : faire en sorte que des vignes centenaires, profondément enracinées dans les sous-sols calcaires, aient toujours l'énergie et la vitalité suffisante pour donner des raisins sains, concentrés, « chargés de sol et de terroir ».

En 2016, les conditions optimales d'ensoleillement estival ont permis d'atteindre une parfaite maturité. Après un tri méticuleux, la récolte fut ensuite vinifiée le plus naturellement du monde, sur levures indigènes, puis élevée sur lies fines, toujours en cuve inox, pendant une dizaine de mois.

Comme toujours avec les vins du Domaine Cornin, ce qui frappe immédiatement ici c'est cette élégance naturelle et cette sensation de pureté que le vin dégage, bien loin de certains vins du Mâconnais qui ont pu, sur ce puissant millésime 2016, paraître parfois un peu trop opulents. Des notes végétales raffinées de ciboulette, de coriandre, de bâton de réglisse, de primevère et de jonquille, couplées à une expression très nette du sol, dans un registre à la fois pierreux, fumé et épicé, donnent à ce Puilly-Fuissé un vrai souffle.

Comme toujours, la qualité du fruit est exceptionnelle, un fruit toujours juteux, fin et charnu, évoquant ici la pomme Boskop, la poire Passe-Crassane, la pêche de vigne, la prune jaune et les agrumes, citron jaune et pamplemousse surtout.

On retrouve un magnifique équilibre en bouche particulièrement : il y a du volume, de l'énergie et du sol. La finale impressionne par sa persistance et sa justesse de définition, oscillant sans cesse entre règnes minéral et végétal. Nous sommes conquis !

© 2018 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Dominique Cornin - Pouilly-Fuissé - 2016

Dégustation et accords

Robe : Or pâle, légers reflets verts

Nez : Notes végétales raffinées de ciboulette, de coriandre, de réglisse, de primevère et de jonquille, couplées à un registre pierreux, fumé et épicé. Pomme Boskop, poire Passe-Crassane, pêche de vigne et agrumes.

Bouche : Magnifique équilibre : il y a du volume, de l'énergie et du sol. Belle tension avec une dimension minérale vibrante.

Accords mets-vins : Crabe farci, tourteau mayonnaise. Poisson grillé ou meunière. Chèvre frais ou fromage de vache crémeux.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2022

Température de service : 12°

Ouverture : Aération rapide

Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique