Domaine Dominique Cornin - Pouilly-Fuissé Les Chevrières - 2015

Nous entrons ici dans la quintessence de la production des Cornin, avec l'un de leurs deux futurs (à partir du millésime 2018) premiers crus, le climat des Chevrières faisant partie, tout comme le Clos Reyssié, des terroirs reconnus pour le futur classement des premiers crus de Pouilly-Fuissé. Voici effectivement l'un des plus resplendissants représentants de l'appellation : cristallin, vertical et vibrant, ce « Chevrières » particulièrement raffiné affiche un profil plus tourné vers le « yin » que vers le « yang ».

C'est tout en haut de la colline de Chaintré que se situe cette parcelle de 60 ares, plantée par le père de Dominique au début des années 1960. Ici, le sol d'argile, riche en oxydes de fer, est extrêmement mince (pas plus de 10 cm) et laisse très rapidement la place à des strates de calcaires à entroques, très marquées par la présence de fossiles marins. C'est donc bien dans la roche-mère que la vigne va puiser cette minéralité saline, qui rend le vin si profond et sapide.

Après une fermentation lente et naturelle, sur levures indigènes, le vin est élevé en demi-muids (sans bois neuf) pendant un an, avant de repasser quelques mois en cuve, histoire de parfaire ses équilibres et son étoffe.

Les Chevrières présentent un profil particulièrement complet et harmonieux, à la fois intense et raffiné. Dès le premier nez, on se régale de fleurs blanches, de pêche et de poire, de notes lactiques rappelant le yogourt bulgare, d'une pointe d'épices et de zestes d'agrumes bien mûrs. Et toujours, cette sensation de tonicité, d'énergie avec ce vin vivant et actif, savoureux mais extrêmement fin et doté d'une allonge de très haut niveau.

Ce Pouilly-Fuissé Les Chevrières est évidemment un très beau vin de gastronomie : que diriez-vous de le déguster avec de grosses gambas poêlées accompagnées d'une sauce à la crème, cerfeuil et pointe de curry ? A table…

Vous l'aurez compris, voici une perle rare qui rivalise tranquillement avec de beaux crus de la Côte de Beaune en général, et de Puligny-Montrachet en particulier… Ne passez pas à côté !

© 2018 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Dominique Cornin - Pouilly-Fuissé Les Chevrières - 2015

Dégustation et accords

Robe : Dorée, lumineuse

Nez : Complet et raffiné : fleurs blanches, miel d'acacia, poire, pêche, yogourt et beurre frais, zeste de pamplemousse, pointe d'épices.

Bouche : Tonique et active, de la profondeur et de la chair, mais extrêmement fine, minérale et épicée, dotée d'une allonge de très haut niveau.

Accords mets-vins : Bar ou turbot rôti, risotto aux langoustines. Volaille de Bresse crémée avec quelques girolles. Fromage de vache bourguignon.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2024

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique