Domaine Dominique Cornin - Pouilly-Fuissé Clos Reyssié - 2015

Autre futur premier cru du Domaine (suivant la classification qui entrera en vigueur à partir du millésime 2018), ce Clos Reyssié occupe certainement le berceau historique de la vigne sur la commune de Chaintré. Des recherches effectuées localement font effectivement remonter la présence de la vigne sur ces coteaux exposés au Sud-Est au 3ème siècle de notre ère, à l'époque où Chaintré était une petite ville gallo-romaine répondant au nom de Cantriaca.

Ce Clos, qui porte le nom de son ancien propriétaire au 19ème siècle, occupe une parfaite position à mi-coteau. Les vignes actuelles ont été plantées en 1936 : ici les argiles sont assez riches et profondes, avant d'atteindre la roche-mère calcaire. Le sol confère bien sûr au vin cette nature dense et généreuse, qui supporte particulièrement bien un élevage assez long et surtout, un passage en cave de quelques années, qui lui permettra de se patiner tranquillement.

Après une vinification sur levures indigènes, ce Clos Reyssié 2015 a donc passé une année en fûts bourguignons, avec un minimum d'interventions, avant d'être remis en cuves inox pendant 6 mois supplémentaires, le temps de retrouver tension et fraîcheur.

La puissance naturelle de ce cru et le caractère généreux du millésime s'exprime dès le premier nez, avec des parfums enveloppants et gourmands de pomme caramélisée, de gelée de coing, de pêche flambée, de noyau d'abricot. Mais la durée de l'élevage et le temps supplémentaire passé en bouteille ont clairement contribué à affiner le vin et à révéler sa composante florale, sur des notes d'acacia, de genêt, de mimosa, de bergamote et même une touche iodée.

Si l'attaque en bouche se montre d'une belle ampleur, avec du gras et de la sève, les vieilles vignes ont aussi su parfaitement capter la fraîcheur du sous-sol calcaire et sa salinité : rapidement, le vin se retend en bouche, il se remet en mouvement sur une fine trame acidulée. L'énergie et le léger piquant des saveurs d'agrumes et de poivre dynamisent la finale et s'équilibrent parfaitement avec la rondeur de l'élevage et la richesse du vin.

Un vin de fort belle constitution, parfaitement armé pour accompagner une gastronomie classique, qui n'a pas peur des sauces : un sandre au beurre blanc, une blanquette de veau ou une poule au riz … Ce Clos Reyssié, qui nous tire clairement du côté de Meursault, tiendra parfaitement son rang !

© 2018 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Dominique Cornin - Pouilly-Fuissé Clos Reyssié - 2015

Dégustation et accords

Robe : Dorée, lumineuse

Nez : Généreux : gelée de coing, pêche compotée, noyau d'abricot, rose blanche et lilas, lassi et d'amande. Une touche crayeuse. Zeste d'orange.

Bouche : Profonde, ample. Beaucoup de volume mais aussi de la tension. Belle salinité qui étire et dynamise la finale. Grosse persistance.

Accords mets-vins : Sandre au beurre blanc, risotto aux langoustines. Volaille de Bresse crémée avec quelques girolles. Blanquette de veau. Fromage de vache bourguignon.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

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