

Domaine Dominique Cornin - Pouilly-Fuissé - 2015



Avec cette cuvée issue de quatre parcelles différentes, les Cornin mettent à l'honneur la mosaïque de terroirs de Chaintré et Fuissé 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 2015, les conditions optimales d'ensoleillement 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, jusqu'en juin 2016.

Ce Pouilly-Fuissé de très haute tenue nous a emballés lors de notre dernière dégustation en janvier dernier, tant il mêle avec bonheur le caractère juteux du fruit, entre pomme, pêche blanche, orange et ananas, et l'expression du sol, sur des notes de calcaire et de coquille d'œuf. Sans oublier une agréable fraîcheur caractéristique portée par des notes mentholées, voire légèrement anisées.

On retrouve cette sensation d'équilibre dans la bouche particulièrement sèveuse et active. Le vin vibre sur le palais, excite les papilles et s'étire avec une belle énergie, oscillant sans cesse entre règne minéral et végétal. Bravo !

Domaine Dominique Cornin - Pouilly-Fuissé - 2015



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, légers reflets verts

Nez : Dynamique et intense : pomme, pêche blanche, marmelade, ananas. Coquille d'oeuf, calcaire. Eucalyptus, touche anisée.

Bouche : Beaucoup de sève et de dynamisme. Très bel équilibre, sur un fruit scintillant. Retour du minéral sur la finale, longue et très bien définie.

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 2020

Température de service : 12°

Ouverture : Aération rapide



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique