



ISABELLE ET DENIS POMMIER

PETIT CHABLIS 2011 ★

Si le pommier est le symbole du couple – c'est bien normal -, la vigne est bien sa raison d'être. En conversion vers l'agriculture biologique, ce domaine de 17 ha créé en 1990 est très régulier en qualité. Il propose un petit chablis bien équilibré. Le nez mêle le floral (jasmin), le fruité (agrumes) et le minéral. On retrouve tout cela dans une bouche « rondelette », tendue par une belle finale droite et fraîche. A servir en apéritif, avec des tuiles au parmesan.

PREMIERS CRUS 2010 ★

Triple citation pour les premiers crus 2010 de la famille Pommier. Bénéficiant d'un long élevage mixte (en cuve et en fût), le Chablis 1^{er} cru **Côte de Léchet 2010** séduit par son bouquet intense d'agrumes et de réglisse, et par sa vivacité. On retiendra l'empreinte assez marquée du bois, avec ses notes vanillées, qui invite à attendre cette bouteille trois à quatre ans pour lui laisser le temps d'atteindre sa pleine harmonie. Ce sont plus des notes torréfiées qui ont été remarquées dans le **Beuroy 2010**, élevé également en fût et en cuve. Ce vin puissant et agréable est dominé par les fruits mûrs. Plus de tension et de vivacité dans le **Fourchaume 2010**, élevé uniquement en cuve. Les parfums de fruits exotiques apportent un côté friand au nez, alors que la bouche est structurée autour de la minéralité.