



Isabelle et Denis Pommier se sont installés dans le village de Poinchy en 1990, avec 2 ha de vignes. Le vignoble en compte aujourd'hui 16. Certains premiers crus subissent une fermentation partielle sous bois, ainsi que la Cuvée Croix aux Moines, et toutes les vinifications sont effectuées en levures indigènes. L'ensemble de la production affiche une qualité irréprochable, notamment les vins d'entrée de gamme. Le domaine est en conversion biologique.

Les vins : une fois encore, les entrées de gamme sont réussies et proposent un petit chablis franc et digeste, même en 2013. Un millésime ici assez réducteur tout en étant épicé et de tension moyenne. La cuvée Croix aux Moines offre davantage de pureté que le premier cru Côte de Léchet, qui développe une pointe de champignon. A l'inverse, nous aimons la justesse de style du Beauroy, qui se révèle pur, ainsi que le fin Fourchaume, auquel la tension en finale donne de la longueur.

| | |
|---|------|
| Petit Chablis 2013 | 14 |
| Chablis 2013 | 14.5 |
| Chablis Croix aux Moines 2013 | 15 |
| Chablis 1 ^{er} cru Beauroy 2013 | 14.5 |
| Chablis 1 ^{er} cru Côte de Léchet 2013 | 14 |
| Chablis 1 ^{er} cru Fourchaume 2013 | 15 |
| Bourgogne 2013 | 13 |

Rouge : 2 hectares

Pinot noir 100 %

Blanc : 16 hectares

Chardonnay 100 %

Production moyenne : 100 000 bt/an

CERTIFIÉ EN AGRICULTURE BIO OU BIODYNAMIQUE