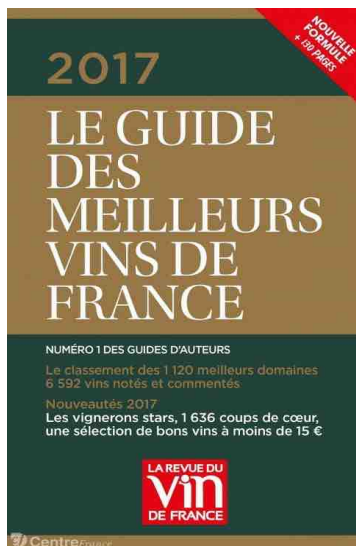


septembre 2016



Isabelle et Denis Pommier se sont installés dans le village de Poinchy en 1990, avec 2 hectares de vignes. Le vignoble en compte aujourd'hui 16. Certains premiers crus subissent une fermentation partielle sous bois, 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 :** croquant juteux, le bourgogne rouge allie maturité et fraîcheur. Mûr et velouté, le Petit Chablis offre une chair mûre, généreuse et franche. Précis et nerveux, le simple Chablis est un bel archétype de vin franc et mûr, finement acidulé, qui se livre sans ambages et sait désaltérer. Le Premier Cru Troesmes livre des notes de végétal mûr et de miel d'acacia : un vin salivant et fin, doté d'une complexité distinguée et d'une fraîcheur tonique. Une pointe de réduction n'entame pas le caractère tranchant du Côte de Léchet, aux saveurs presque pointillistes, à la persistance savoureuse dans ses notes d'agrumes.

**Chablis Croix Aux Moines 2014 :** Pureté d'arômes et intensité de saveurs se conjuguent dans ce vin incisif mais étoffé, dont la fin de bouche s'avère particulièrement appétante, plus que bien des Premiers Crus. Nous saluons les efforts entrepris au domaine, dont ce vin est le témoin. **16**

**Chablis Premier Cru Fourchaume 2014 :** Porté par de subtiles touches florales, ce vin présente un profil ciselé, très sincère et appliqué, dont nous apprécions la persistance salivante et la pureté aromatique. Un excellent Fourchaume presque aérien ! **16,5**

**Chablis 2014** **15**

**Chablis Premier Cru Côte de Léchet 2014** **15,5**

**Chablis Premier Cru Troesmes 2014** **16**

**Petit Chablis 2014** **14,5**

**Bourgogne 2014** **15**

**Rouge :** 2 hectares  
Pinot Noir 100 %

**Blanc :** 16 hectares  
Chardonnay 100 %

**Production moyenne :** 130 000 bt/an.

