



septembre 2016

Etablis à Chablis, Isabelle et Denis Pommier exploitent un domaine de 18 ha créé en 1990 et très régulier en qualité. Après avoir conduit quinze ans leur vignoble en lutte raisonnée, ils ont engagé sa conversion à l'agriculture biologique, (certification à partir du millésime 2014).

CHABLIS 2014 **

Avec ce premier millésime certifié bio, les Pommier peuvent être satisfaits de leur cuvée. Un Chablis haut de gamme, délicat, ciselé, parfaitement équilibré et d'une longueur admirable. Le nez généreux de fruits mûrs suscite l'envie de poursuivre la dégustation, comblée par un palais plein, rond et riche, mis en relief par une fine minéralité qui apporte beaucoup de fraîcheur.

Apogée suggéré : 2017-2022

Suggestion d'accord gourmand : poularde aux morilles

TROESMES 2014 :

Ne cherchez pas plus loin, le Premier Cru Troesmes est sur l'aire du Beauroy. Les Pommier en proposent une version riche et généreuse, qui demande de la patience. Nez frais et floral ; bouche ample et intense, avec une pointe d'acidité et un fond boisé aux tonalités vanillées en soutien.

Apogée suggéré : 2019-2024

Suggestion d'accord gourmand : rôti de veau aux girolles