

Vins du Chablisien

POINCHY ■ La Croix aux Moines 2010, élu meilleur chardonnay du monde

Les Pommier, nectar d'un succès

Denis et Isabelle Pommier savourent le nectar du succès. Vingt ans de parcours dans le vignoble chablisien leur vaut une belle reconnaissance.

Nicola Edge

Denis a l'amour du temps. « Pour être reconnu, comme vigneron, il faut 20 ans. » Le temps qu'il a fallu pour passer de deux hectares au début des années quatre-vingt-dix à 16 hectares aujourd'hui en petit chablis, chablis, et premier cru Fourchaume, côtes-de-Léchet et Beauroy. Plus le bourgogne pinot noir.

Mais c'est grâce à leur chablis vieilles vignes 2010 La Croix aux Moines, qu'Isabelle et Denis Pommier ont décroché au printemps le premier prix au concours des meilleurs chardonnay du monde. Isabelle n'en est pas revenue. « Vous vous rendez compte, avoir un vin qui est meilleur chardonnay du monde, dit-elle. Être premier sur 945 échantillons ! »

Ils ont gardé l'étonnement incrédule de ceux pour qui rien n'est planté d'avance. Le millésime 2010 leur a porté chance. « Je crois qu'il est plaisant, dit Isabelle. Il a un bel équilibre. Il est harmonieux ; on se dit qu'il symbolise peut-être tout ce qu'on peut attendre d'un chablis. En tout cas, nous



AU CHAI. Denis et Isabelle goûtent au fût et échantent. Ils vinifient le millésime 2011. Aromatique, lui aussi. PHOTO PIERRICK DELOBELLE

l'avons choisi à la dégustation des meilleurs chardonnay, car c'était peut-être le plus représentatif. »

Climat peu clément

Discrets. C'est qu'Isabelle et Denis Pommier n'étaient pas gens de la vigne.

Isabelle a travaillé dans un domaine important de Saint-Bris, Denis était salarié du vignoble. « C'est ma grand-mère et ma tante qui étaient vigneronnes », précise Denis. Isabelle, qui a des racines à

Ligny-le-Châtel, acquiesce : « C'était la misère dans les années 59-60 : cela gelait tout le temps ». Ce n'est pas que la météo de ce début d'été ait été particulièrement clémente : Isabelle et Denis Pommier, après quinze années d'agriculture raisonnée, sont en deuxième année de conversion bio et la pluie les a bien occupés. Le domaine emploie une quinzaine de salariés. « On a essayé d'acquérir des coteaux intéressants, disent-ils : à Ligny-le-Châtel, à

Beines, à Lignorelles, à Villy, Poinchy, Chablis bien sûr. »

Ils parlent avec amour : des premiers crus, des vieilles vignes, du petit chablis aussi, « le vin de plaisir, gourmand ».

Denis et Isabelle travaillent dans la complémentarité : « Je suis plutôt dans les vignes, dit Denis. Isabelle est à la commercialisation, à la dégustation ». « Mais lors de la vinification, précise Isabelle, nous goûtons tous les deux. Denis me demande

toujours mon avis. »

Si vous lui demandez les belles cartes où il est fier de voir figurer son chablis, le couple évoque La Folie à Auxerre, des étoilés Michelin parisiens. On retrouve leur chablis à l'Apicius ou au Grand Vefour. Et les enfants ? « Ils ont 13 et 16 ans, ils sont encore jeunes et feront ce qu'ils voudront, sans pression. Je crois qu'il faut laisser aux jeunes le temps avant de se décider sur leurs projets. » Savoir se donner ce précieux temps. ■