



Valeur sûre

ISABELLE ET DENIS POMMIER 🍷 89800 Poinchy - Tél. 03 86 42 83 04

Vignerons aussi discrets que talentueux, Isabelle et Denis Pommier ont fait du chemin depuis la création du domaine en 1990 avec seulement 2 hectares. L'exploitation s'étend aujourd'hui sur 18 ha et 2014 sera le premier millésime certifié bio : « C'est une décision mûrement réfléchie, qui fait suite à une prise de conscience », explique Denis Pommier. « Finalement, on revient à travailler comme le faisaient nos grands-parents ». 2014, un millésime qu'ils espèrent plus serein que 2013. « Nous avons fait un gros travail sur les sols et il a fallu bien maîtriser les maladies. Un gros orage s'est abattu sur le chablisien le 6 octobre mais heureusement, nous avons déjà rentré 80 % de la récolte. Tous nos premiers crus sont vendangés à la main, triés à la vigne et en cuverie ». Le pourcentage de fût utilisé pendant les vinifications varie en fonction des appellations. Pour le chablis Croix aux Moines, issu de vignes âgées de plus de 45 ans, il s'élève à 30 % et peut monter jusqu'à 50 % sur les premiers crus.

Chablis village Croix aux Moines - 17,5

Nez intense avec du fond. La bouche est consistante, avec un fruité frais et citronné. Joli vin de plaisir.

Chablis village - 16,5

Nez assez dense avec un fruité intense, que l'on retrouve en bouche. Le vin est délicat, avec une belle minéralité.

Chablis premier cru Beauroy - 15