

POUILLY-FUISSE 2023

Domaine Cornin



Situation : Voici un petit domaine familial qui propose, en toute discrétion, une des expressions les plus pures, à la fois généreuse et nuancée, du chardonnay sur les terroirs du Sud Bourguignon. C'est à Chaintré que Romain Cornin exerce son talent de vigneron après avoir pris la suite de son père en 2011. Respectueux de la vigne et des terroirs, et doté d'un sens extrêmement précis de la vinification, il travaille les 10 hectares familiaux de façon biologique et biodynamique.

Persuadé que la priorité n'est pas au rendement, mais à l'obtention de raisins sains et « gorgés de terroir » grâce à des sols vivants et à une vigne qui retrouve son énergie vitale, son père

Dominique avait introduit dès les années 90 le labour à cheval et le griffage des sols, bannissant tout produit de synthèse.

Ici, on ressent une vraie osmose : celle qui règne entre le fruit, la plante et son environnement, mais aussi l'harmonie d'une vision partagée entre un père et un fils.

Encépagement : Chardonnay 100 % vendangé manuellement.

Terroir : sol d'argile reposant sur des strates de calcaire dur.

Température de Service : 10 à 11°C.

Potentiel de Garde : 2025-2027.

Observations : Comme souvent sur cette appellation, on retrouve des nuances florales et subtilement fruitées. La bouche fait preuve d'un bel équilibre et d'une grande longueur. Elevage en cuve pendant 12 mois. Il confère à ce cru des notes délicieusement salines et rythmées. Le chardonnay apporte quant à lui une touche beurrée. Belle cuvée !!!

Quelques accords : Tartare de Carrelet aux agrumes, Lieu Jaune à la crème d'asperges, Gruyère des alpages.

