



Producteur : Isabelle et Denis Pommier

Couleur : Blanc

Appellation : Chablis

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Bourgogne

Nom du propriétaire : Isabelle et Denis Pommier

Géologie du sol : kimmeridgien (couches calcaire et marnes argileuses)

Superficie : 11 ha

Encépagement : Chardonnay (100%)

Le domaine :

C'est en 1990 que Denis Pommier reprend les deux hectares de vignes des grands-parents. Vingt ans plus tard, ce domaine en culture bio couvre 14 hectares en Petit Chablis et Chablis, incluant trois premiers crus, ainsi qu'une parcelle de pinot noir. Ici, c'est le terroir qui dicte le mode de vinification, parfois en barriques mais plus souvent en cuves. Les élevages sur lies fines se prolongent pour gagner en volume et complexité, ce qui permet notamment de réduire les doses de soufre. Domaine en conversion bio, travail en levures indigènes, élevage sur lies fines.

Revue de presse :

Nadia Fournier, L'Actualité, Dec 2021

En 1990, Denis Pommier a repris la petite propriété de ses grands-parents, qui couvrait à peine deux hectares à Chablis. Le vignoble qu'il cultive aujourd'hui en bio avec sa conjointe Isabelle s'étend sur un peu plus de 14 hectares dans le nord de la Bourgogne. Les vinifications sont conduites avec les levures indigènes et avec un minimum de sulfites. Sous de délicates notes végétales entre la menthe et la mélisse, le 2020 dévoile une matière pleine, nourrie par un élevage sur lies fines, qu'une acidité tendre rehausse et tire en longueur. Du relief, un bel équilibre et un vaste éventail de saveurs. À apprécier à table avec des huîtres des Îles-de-la-Madeleine.

<https://lactualite.com/art-de-vivre/10-vins-bios-et-nature-pour-les-fetes/>