



Producteur : Isabelle et Denis Pommier

SAQ (CCNP) : 11890900

Couleur : Blanc

Format : 750ml

Prix : 45.25 \$

Appellation : Chablis

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Bourgogne

Nom du propriétaire : Isabelle et Denis Pommier

Géologie du sol : Calcaire argileux. Kimmeridgien (couches calcaire et marnes argileuses très tendres renfermant des organismes marins fossilisés)

Superficie : 5.3 ha

Encépagement : Chardonnay (100%)

Âge moyen des vignes : 25 ans

Vinification : Débourage statique pendant 24 heures.

Fermentation alcoolique sur levures indigènes puis fermentation malolactique en cuves inox thermorégulées

Élevage : Élevage sur lies fines pendant 12 mois, léger collage et minimum sulfites

Aspect gustatif : Le Chablis est un vin rond, gourmand, charnu et riche. Une belle finale fraîche et acidulée

Aspect olfactif : Arômes expressifs du Chardonnay

Accord vin et mets : Poissons, viandes blanches, fromages

Conservation : 5 à 6 ans

Le domaine :

C'est en 1990 que Denis Pommier reprend les deux hectares de vignes des grands-parents situé à Poinchy en pleins cœurs de la région. Le raisin était principalement revendu en coopérative jusqu'en 1994, date du premier millésime en tant que vigneron indépendant. Trente ans plus tard, ce domaine couvre 23 hectares en Petit Chablis et Chablis, incluant trois premiers crus, ainsi qu'une parcelle de pinot noir.

Revue de presse :

Marc André Gagnon, Blogue Vin Québec, Jun 2023

Un très beau chardonnay aromatique.
C'est délicieux, ample, gras, minéral, sec et persistant.
Une belle finale savoureuse sur des notes de beurre.
Vendanges mécaniques.

<https://www.vinquebec.com/revues/chablis-isabelle-et-denis-pommier-2021/>

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/>