PETIT CHABLIS HAUTÉRIVIEN

2023 · Blanc · France / Bourgogne



Producteur : Isabelle et Denis Pommier
SAQ (CCNP) : 13386176
Couleur : Blanc
Format : 750ml
Prix : 39.25 $

Appellation : Chablis
Type de produit : Vins
Pays : France
Région viticole : Bourgogne
Nom du propriétaire : Isabelle et Denis Pommier
Géologie du sol : Argilo-Calcaire, plantation sur le Hauterivien (Villy)
Superficie : 10 ha
Encépagement : Chardonnay (100%)
Âge moyen des vignes : 25 ans

Vinification : Culture biologique, fermentation alcoolique spontanée en levures indigènes puis fermentation malolactique en cuves inox thermorégulées
Élevage : Cuverie tout inox thermorégulée pour élevage sur lies fines pendant 6 mois, léger collage et minimum sulfites

Conservation : 3 à 5 ans

Le domaine :

C'est en 1990 que Denis Pommier reprend les deux hectares de vignes des grands-parents situé à Poinchy en pleins cœur 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 :

Bill Zacharkiw, Montreal Gazette, Nov 2022

Organic. All that's separating this from an actual Chablis is perhaps the extra fruit on the finish, a bit less acidity and a touch less "quiver" and tension in the mouth. However, you get that same intense minerality, from the chalkiness in the aromatics to the salty white rocks on the finish. This may be an even better choice than an actual Chablis for raw oysters, especially the fattier ones. The lemony notes are so pervasive, there's no need to even squeeze a lemon. Great wine.
Grape variety: chardonnay.
Residual sugar: 2.6 g/L.

Serve at: 8-19 C.
Drink now.
Food pairing ideas: apéritif, raw oysters, white fish with butter and parsley.

https://montrealgazette.com/life/food/bill-zacharkiws-wines-of-the-week-nov-11-2022

Vincent Sulfite, Qu'est-ce qu'on boit (Infolettre), Jan 2022

Je ne connais pas ce domaine, mais je vous en glisse un mot, car c'est Rézin qui représente. Denis et Isabelle Pommier ont repris le domaine familial de 2 hectares à Chablis en 1990 et est en cours de conversion bio aujourd'hui. Ils fermentent avec levures indigènes et élèvent sur lies fines, réduisant les doses de soufre en vinification. Je ne sais pas si c'est bon, mais c'est quand même un prix honnête pour la région.
Blanc.
Petit Chablis Hautérivien 2019 d'Isabelle et Denis Pommier (28,50$)

https://us18.campaign-archive.com/?u=2345f844dd83bcea25d792654&id=d78b3a848a

Mandi Robertson, The Suburban, Jul 2021

This estate was founded in 1990, and they bottled their first wines in 1994. They now have 16 hectares of land which are all farmed organically. The red lady bug on their bright yellow label signifies this commitment. This is a classic Petit Chablis as it has notes of citrus, green apple and slight floral notes with a very bright acidity and lip smacking fresh finish. This would be perfect pairing with boiled lobster.

https://www.thesuburban.com/life/food/mandi-robertson-vin-venture-to-chablis/article_2887a6f0-db81-11eb-9cc1-73af586f3681.html