

Domaine Pommier 1er cru Troesmes

Isabelle et Denis Pommier - Chablis

Un 100% Chardonnay bien entendu, sur l'un des terroirs les plus réputés de Chablis.



L'un des premiers domaines chablisien à être certifié BIO

Anciennement appelé **Beauroy**, à partir du millésime 2014, ce vin s'appelle désormais **Troesmes**.

Petit +

Un prix encore abordable pour un Bourgogne de cette qualité !

LE VIN

- . Parcelle de 1,8 hectares de Chardonnay agé de 30 à 60 ans.
- . Les grappes sont recueillies entières et sont acheminées directement au pressoir pour un respect optimal du raisin.
- . Fermentation alcoolique spontanée puis fermentation malolactique en cuves inox thermorégulées pour 60 % du volume, en fûts de chêne pour le reste.
- . mise en bouteille après 18 mois d'élevage.

SERVICE

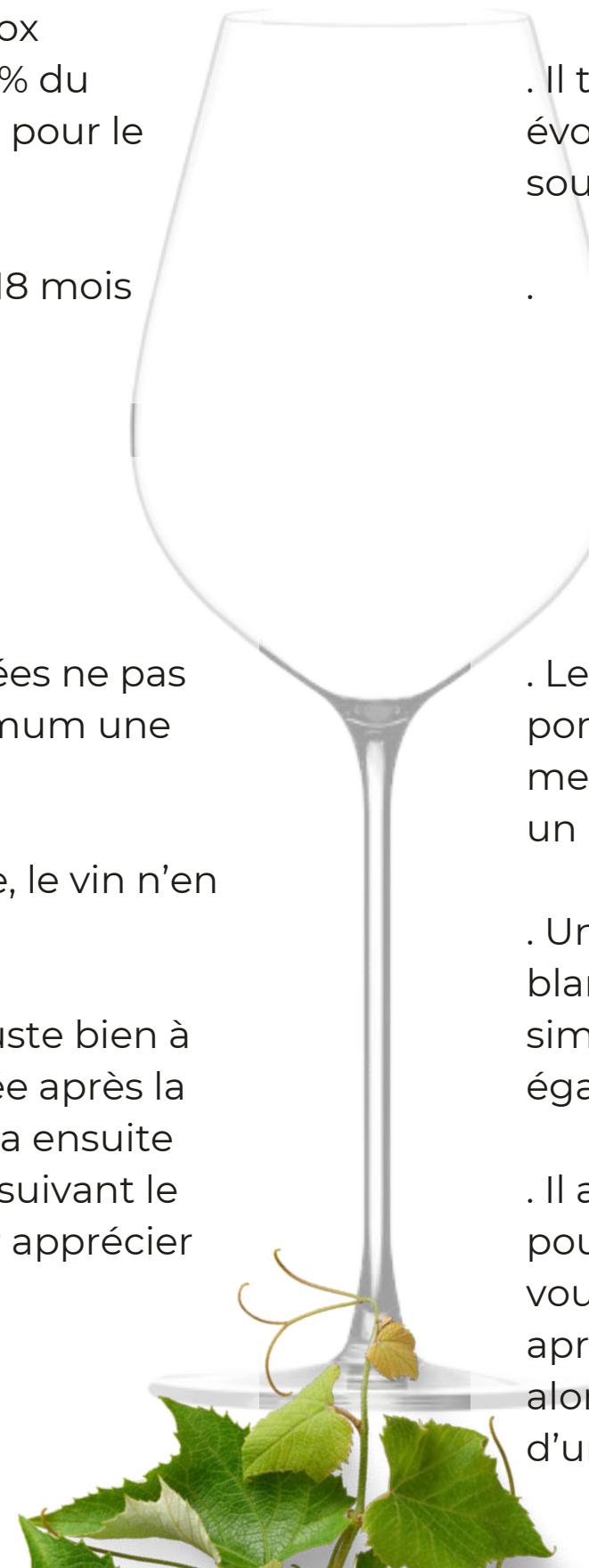
- . Dans les premières années ne pas hésiter à carafer au minimum une heure.
- . Si possible ouvrir la veille, le vin n'en sera que meilleur.
- . Généralement il se déguste bien à la fin de la première année après la mise en bouteille. Il faudra ensuite attendre entre 3 et 5 ans suivant le millésime afin de pouvoir apprécier sa complexité.

DEGUSTATION

- . Le Troesmes présente un nez plutôt minéral qui s'appuie sur des notes toastées. Très belle expression du terroir à travers une bouche pleine et riche. C'est un vin racé.
- . Je trouve que c'est un premier cru accessible, qui s'ouvre plus rapidement que son frère Fourchaume.
- . Il tient aisément 10 ans en cave, pour évoluer alors vers des arômes de sous-bois et de champignon frais.
- .

ACCORDS

- . Le Chablis ouvre immédiatement la porte à l'imaginaire des fruits de mers, des poissons nacrés servis sur un beau plateau d'argent.
- . Un filet de Saint Pierre au beurre blanc, Il n'attend que cela. Plus simplement, le saumon lui sied également.
- . Il adore aussi la viande blanche, une pouarde crémée aux champignons si vous avez la patience de le boire après quelques années de cave. Ou alors une belle andouillette arrosée d'un trait de Chablis.



POMMIER, le domaine

Les vins de Isabelle et Denis Pommier ne laissent jamais indifférent celui qui a la chance de goûter à leur production, du « simple » Petit Chablis aux plus belles appellations. Leur réputation ne cesse de grandir, les ruptures sont fréquentes, dès que vous en voyez, vous pouvez y aller les yeux fermés, grand moment de dégustation et de partage garanti.

La vendange entière est également devenue une priorité du Domaine. Cela consiste à acheminer directement le raisin de la vigne au pressoir par un tapis élévateur, sans aucune manipulation. Cela permet un respect optimal des grappes qui restent intactes jusqu'au moment du pressurage.

La vinification et l'élevage des vins blancs et rouges sont conduits avec très peu d'interventions pour préserver l'évolution naturelle du vin. Aucune levure chimique n'est rajoutée pour activer les fermentations qui évoluent uniquement grâce aux levures indigènes présentes dans le raisin.

Les vinifications se font en cuves et en fûts de chêne d'âges et de tonneliers différents avec séparation des vins de chaque parcelle afin de mettre en avant l'expression du terroir. Mise en bouteilles après 18 mois d'élevage pour une meilleure stabilité des vins.

Depuis plusieurs millésimes le domaine vinifie quelques rouges (en appellation Irancy et en Bourgogne). Egalement hautement recommandables, les bouteilles s'arrachent car sont d'un rapport qualité / prix assez rare en Bourgogne de nos jours, et donc sous allocation. J'ai la chande d'en avoir régulièrement.