



LE MEILLEUR DU VIN

Vins d'auteurs, biodynamie, nature, aux meilleurs prix

Domaine CORNIN, Mâcon Chaintré 2017

75cl Blanc Bourgogne, Maconnais AOC Mâcon Chaintré



La note Le Meilleur Du Vin 89-90/100

Dominique Cornin produit des vins qui possèdent chacun leur personnalité. Ils sont comme vous, comme moi. Tantôt réservés ou timides, tantôt séducteurs, joyeux ou rieurs, ils évoluent, mûrissent mais ne trichent jamais. Ils sont authentiques, en un mot, vivants. Au fil des millésimes et du temps, ils dévoilent leurs multiples facettes. Aimez-les simplement, tels qu'ils sont. Ils vous le rendront au centuple...

Domaine noté 3*/5 au guide Bettane, certifié Ecocert (biologique) avec des pratiques en biodynamie. Le-meilleur-du-vin.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Cornin (Mâconnais)

Du grand fracas des pierres venu des Alpes, deux grandes vagues se sont arrêtées là : les roches de Vergisson et de Solutré. Elles ont formé notre terroir, le Mâconnais, vieille terre des hommes, de paysans vigneron. Nous y avons planté nos vignes, sur les coteaux de Chaintré, au sud de la Bourgogne, aux confins du Beaujolais. C'est dans l'attention bienveillante à notre terre, dans son profond respect que nous agissons pour faire naître la vigne, fabuleuse liane qui tresse les vins du domaine Cornin...

À l'extrême Sud de la Bourgogne, le domaine Cornin s'étend sur une dizaine d'hectares autour du petit village de Chaintré, typique du Mâconnais. Aujourd'hui, le domaine exploite les vignes qu'ont travaillé, nos pères, nos grands-pères ... et leurs aïeux. Le domaine cultive la vigne en respectant la nature, à l'écoute permanente du vignoble et le moins interventionniste possible.

Depuis 1998, tous les sols de l'exploitation sont labourés et donc les désherbants de synthèse proscrits. Ainsi, l'entre-rang est laissé enherbé, et nous travaillons mécaniquement le cavaillon à l'aide d'outils inter-ceps. Le domaine travaille selon les principes de la biodynamie (le domaine est certifié Agriculture Biologique). L'objectif principal étant de produire des raisins sains, grâce à des sols vivants, tout en ayant

le plus faible impact écologique. Les traitements phytosanitaires, indispensables à la vie des feuilles et à la bonne maturité des raisins sont effectués avec les produits naturels que sont le soufre et le cuivre à doses très réduites ainsi que des tisanes de plantes poussant dans l'environnement de chaque vigne comme l'ortie, la prêle ou l'achillée.

Après une récolte manuelle, les raisins sont déchargés délicatement dans le pressoir pneumatique. Celui-ci va les presser lentement afin de préserver la finesse et l'élégance des vins. Ensuite, le moût est débourbé naturellement par sédimentation grâce à l'usage du froid. On appelle ça le débourage statique (c'est-à-dire par dépôt naturel des particules grossières). Les fermentations se déroulent ensuite naturellement. Les levures indigènes présentes sur les raisins déclenchent la fermentation alcoolique "c'est un peu le principe du levain préféré aux levures de boulanger".

Le vin

Le Mâcon-Chaintré est issu d'un assemblage de plusieurs parcelles, qui chacune d'elles apporte sa typicité. Mais toutes sont au pied de la colline de Chaintré sur un sol argilo-calcaire mêlé de galets roulés. On croque dans un Chaintré comme dans une pomme verte, à pleines dents ! C'est juteux et rafraîchissant. On croque, mais surtout on craque pour son côté espiègle, charmeur, son nez exubérant et ses arômes fugaces de fleurs blanches, de fruits frais et de zestes d'agrumes. Un verre de Chaintré à la main, c'est une fleur à la boutonnière, la fraîcheur d'une aquarelle, la douceur du printemps qui réchauffe la vie. C'est un verre de gaieté, de légèreté et d'espérances...

Richesse et gras, souple, gourmand, rond et opulent, tout en restant croquant. Il plaira aux amateurs de vins de plaisir. (Bettane & Desseauve, millésime 2017, noté 15,5/20)

The 2017 Mâcon-Chaintré offers up aromas of clear honey, fresh peaches and dried white flowers. On the palate, it's medium to full-bodied, fleshy and enveloping, with a rich core of fruit, succulent acids and an open-knit, expressive profile. (Guide Parker, millésime 2017, noté 88/100)

La presse spécialisée en parle

Ce domaine conduit en biodynamie, certifié bio depuis 2003, est mené par Dominique Cornin et son fils Romain. Le vignoble de 12,5 hectares est réparti sur Chaintré, Chânes, Fuissé et en Beaujolais blanc. Les Cornin ont aussi le privilège d'être vigneron des Hospices de Beaune pour 1,5 hectare. Romain a fait ses classes aux États-Unis, en Nouvelle-Zélande et chez Verget et pratique des élevages longs de 20 mois sur lies, sans collage ni filtration. Les vins sont d'une belle précision et ont cette énergie si particulière issue de la biodynamie; ce travail mérite d'être largement reconnu et récompensé. (Bettane & Desseauve, production de haute qualité pouvant servir de référence, noté 3*/5)

Caractéristiques

- **note guide Parker** : 88/100
- **note Bettane** : 15,5/20
- **Cépage** : 100% chardonnay
- **Appellation principale** : AOC Macon
- **Terroir** : Argilo limoneux
- **Vignoble** : Vignes plantées entre 1968 et 1985, taille Guyot une baguette pliée en arcure.
- **Viticulture** : Biologique (certifiée), et pratiques biodynamiques
- **Vinification** : Fermentation et élevage en cuve, pendant environ 12 mois sur lies fines, pas de collage, légère filtration.
- **Millésime** : 2017

● **Période de consommation** : à boire entre 2020 et 2024

● **Alcool** : 13,0% vol.