



LE MEILLEUR DU VIN

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

Domaine CORNIN, Pouilly-Fuissé "LES PLESSYS" 2017

75 cl Blanc Bourgogne, Mâconnais AOC Pouilly-Fuissé



La note Le Meilleur Du Vin 92-93/100

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

Les Plessys ! Portant un nom de climat qui évoque celui d'un riche notable de province, ce Pouilly-Fuissé en supporte largement la comparaison. A l'aise dans tous les milieux grâce à son attaque en bouche volumineuse soutenue par de beaux arômes de pêche mûre et d'ananas rôti. Doté d'un bras long, à l'image de sa finale minérale apportant à l'ensemble un équilibre de premier ordre. Taillé pour affronter les palais les plus difficiles sans trembler face à unedouzaine d'escargots armés au combat. Les Plessys ? Sans doute l'un des plus beaux représentants d'une appellation à la force tranquille.

Un élevage de 22 mois sur lies, issu de vignes de Chaintré, ses arômes de fruits secs signent le millésime, le fruit est très mûr, la finale très fraîche. (Bettane & Desseauve, millésime 2015, noté 17,5/20)

Like the Clos Reyssié, the 2017 Pouilly-Fuissé Les Plessys derives from clay-rich soils, but the clays here are finer and contain more active calcium carbonate. Revealing notes of confit lemon, dried white flowers and fresh pastry, it's medium to full-bodied, broad and textural, with impressive underlying structure and a long, lively finish. (Guide Parker, millésime 2017, noté 93/100)

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 vignerons 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** : 93/100
- **note Bettane** : 17,5/20
- **Cépage** : 100% chardonnay
- **Appellation principale** : AOC Pouilly-Fuissé
- **Terroir** : Argilo calcaire
- **Vignoble** : Vignes plantées entre 1920 et 1998, taille Guyot une baguette pliée à plat.
- **Viticulture** : Biologique (certifiée), et pratiques biodynamiques
- **Vinification** : Fermentation et élevage 50% demi-muids (600 litres) et 50 % pièces bourguignonnes (228 litres) pendant 12 mois. Élevage supplémentaire de 12 mois en cuve inox sur lies fines, pas de collage, légère filtration.

● **Millésime** : 2017

● **Période de consommation** : à boire entre 2020 et 2027

● **Alcool** : 13,0% vol.