LE MEILLEUR DU VIN

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

Cordier | Les Ménétrières 2022, Pouilly-Fuissé 1er Cru

75 cl Blanc Bourgogne, Maconnais AOC Pouilly Fuissé Les Menetrières 1er cru

BIO - BIODYNAMIE

La note Le Meilleur Du Vin

95-96/100

Etabli sur le village de Fuissé, le Domaine Cordier gère aujourd'hui une exceptionnelle mosaïque de plus de 100 parcelles, sur 30 hectares, réparties sur 8 villages. Le Domaine Cordier est doté de 2 magnifiques chais gravitaires, entièrement climatisés avec contrôle de l'hygrométrie afin de répondre aux exigences du vigneron et permettre un travail de grande précision dans le plus grand respect de la matière. De beaux et longs élevages sur lies d'origines sont réalisés grâce à 3 caves à fûts et 1 cave à foudres, sélection des meilleurs bois français de texture très fine issue, uniquement de haute futaie, brûlage maison.

Les vins du Domaine Cordier sont très souvent comparés aux plus grands Crus de Côte d'Or... Christophe Cordier est à la manœuvre. Les vignes du domaine sont travaillées dans la recherche permanente de l'excellence, c'est la qualité du raisin qui détermine celle d'un grand vin. Un travail de précision est apporté à chaque parcelle, à chaque raisin, à chaque vin.

"Fine Joséphine" et "Juliette la Grande" deux cuvées rares, de très petits rendements d'à peine 10hl/ha et 8hl/ha, très peu de bouteilles produites pour chacune, un concentré de Pouilly-Fuissé !
Le-meilleur-du-vin.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection. Nous vous présentons cette nouvelle allocation avec encore quelques exceptionnels flacons de "Fine Joséphine" et "Juliette La Grande" en millésime 2015 à parfaite maturité aujourd'hui !

Cordier (Pouilly-Fuissé)

Établi sur le village de Fuissé, le Domaine Cordier gère aujourd'hui une exceptionnelle mosaïque de plus de 100 parcelles, sur 30 hectares, réparties sur 8 villages. Le Domaine Cordier est doté de 2 magnifiques chais gravitaires, entièrement climatisés avec contrôle de l'hygrométrie afin de répondre aux exigences du vigneron et permettre un travail de grande précision dans le plus grand respect de la matière. De beaux et longs élevages sur lies d'origines sont réalisés grâce à 3 caves à fûts et 1 cave à foudres.

sélection des meilleurs bois français de texture très fine issue, uniquement de haute futaie, brûlage maison.

Propriété familiale, les vignes du Domaine Cordier sont travaillées dans le pur respect de la matière et dans la recherche permanente de l'excellence ! Une maison qui produit de grands vins souvent comparés à l'élite mondiale, dirigée de main de maître par Christophe Cordier, homme de terrain perfectionniste et exigeant, avec un seul objectif : révéler le meilleur de chaque terroir. "Le terroir n'est rien sans la volonté de l'homme". Imprégné très jeune par la vigne, Christophe Cordier recherche à procurer de l'émotion lors de la dégustation de ses vins, pour y parvenir il n'hésite pas prendre tous les risques, en participant avec son équipe à tous les travaux de la vigne, apportant motivation, exigence et précision. Car c'est toujours la qualité du raisin qui détermine celle d'un grand vin...

Christophe Cordier accorde à la production de ses vins toute l'attention et le savoir-faire requis. La taille, dans un style très personnel, les pratiques de vendanges vertes (éclaircissage puis ébourgeonnage), le choix du compost plutôt que des engrais, de la vendange manuelle, parcelle par parcelle, illustrent le niveau d'exigence pratiqué sur le Domaine. En vinification, de la même manière, l'utilisation exclusive des lies d'origine et des levures indigènes montrent combien Christophe Cordier veut préserver la matière et l'identité de ses vins. Un travail de précision adapté à chaque parcelle, à chaque raisin, à chaque vin.

Le Domaine Cordier travaille une centaine de parcelles, éparpillées sur les côteaux du Mâconnais. Une mosaïque de vignes, une mosaïque de terroirs, véritable richesse pour Christophe Cordier qui prend plaisir à travailler cette diversité. Le jeune agriculteur aime ainsi exploiter des sols différents (primaires, secondaires et tertiaires), sur des surfaces réduites. Comme si chaque parcelle était un défi. "une difficulté en termes de logistique" reconnait-il mais un véritable choix stratégique pour le Domaine qui aspire à créer les plus grands crus du Mâconnais. Une mosaïque de 100 parcelles réparties sur 7 communes : Fuissé, Charnay-les-Mâcon, Loché, Leynes, Chasselas, Vergisson et Davayé.

Le vin

Doré brillant, issu d'un grand terroir de Fuissé, il livre une expression de chardonnay mûr, minéral et généreux à faire pâlir certains vins de Côte-d'Or. L'élevage est bien dimensionné. (RVF, millésime 2017, noté 94/100)

Un nez complexe mêlant beurre noisette, notes grillées, grain de vanille, le tout avec pureté et fraîcheur. La bouche réunit la maturité d'un grand chardonnay de Fuissé, une sève acidulée complétée de fins amers et un boisé qui graisse l'ensemble. (RVF, millésime 2018, noté 93/100)

La presse spécialisée en parle

Le domaine Cordier Père et Fils, établi sur le village de Fuissé sétale aujourd'hui sur une large mosaïque de 110 parcelles, soit 35 hectares répartis sur 8 villages. Boulimique de travail et de terroirs, Christophe Cordier est toujours en mouvement, lentreprise est passée de 12 à 35 hectares en 15 ans. Il a investi dans des installations techniques dun niveau rare dans la région, à la pointe des progrès œnologiques. Les vendanges sont manuelles, les sols travaillés, les vins élevés environ 18 mois en foudre ou cuves bois, sur lies et peu filtrés. 90% de la production est exportée. Le rapport taille dexploitation et qualité des vins est remarquable, des vins de caractère où les terroirs sont bien identifiés. Une référence dans la région. (Bettane & Desseauve producteur de haute qualité noté 3/5)

Fondé en 1945, le domaine Cordier a été repris en 1971 par Roger Cordier. L'arrivée à ses côtés de son fils Christophe, il y a un peu plus de cinq ans, n'a rien changé au style des vins, exemplaire. La propriété demeure au sommet depuis de nombreuses années. (RVF)

S'il faut vingt-cinq millésimes pour "faire un vigneron", ce producteur les a atteints en 2012. Il exploite 40

hectares dont 10 en achats de raisin uniquement sur des vieilles vignes pour son activité de négoce. Une seconde cuverie, qui a accueilli le millésime 2012, lui a permis d'allonger ses élevages pour les porter à 18 mois. Depuis 2011, il remplit par gravité des fûts de 228 à 400 litres et perpétue la tradition de vinification et d'assemblage en foudres. Avec un nouvel achat de trois hectares à Milly-Lamartine dont 1,20 hectare de Clos du Four, cet homme-là n'a pas fini de grandir. (RVF)

Caractéristiques

- **note RVF :** 94/100
- **Cépage :** 100% chardonnay
- **Appellation principale :** Mâconnais
- **Classification :** 1er cru
- **Terroir :** Sol calcaire
- **Vignoble :** Taille Guyot courte à 5 bourgeons. La vigne est pliée en arcure du Mâconnais avec un ébourgeonnage sévère. Les raisins sont récoltés à la main à bonne maturité.
- **Viticulture :** Certifié biologique Ecocert & biodynamie Demeter
- **Vinification :** Rendements 20 hl/ha, cueillette manuelle des raisins à maturité, pressurage doux des raisins entiers, mise en fûts des jus par gravité, fermentations naturelles
- **Elevage :** 12 mois en futs de 350 litres et 8 mois en cuve inox le tout sur lies totales d'origine, mise en bouteilles par gravité, sans collage et très légère filtration.
- **Millésime :** 2022
- **Consommation :** à boire entre 2028 et 2034
- **Alcool :** 13,5% vol.
- **Service :** 11° à 13°, carafer dans sa jeunesse
- **Coup de coeur :** Oui