



B DOMINIQUE CORNIN Clos Reyssié 2013 ★

3 000



15 à 20 €

À l'origine, les vignes du domaine étaient récoltées à la machine et les raisins confiés à la coopérative de Chaintré. En 1995, Dominique Cornin se retire de la cave, opte pour la vendange manuelle et s'oriente peu à peu vers le bio, jusqu'à la certification obtenue en 2009. Son fils Romain l'a rejoint en 2012.

Des ceps d'un âge canonique (quatre-vingt-douze ans !) ont donné naissance à ce vin, très engageant par son bouquet à l'approche boisée, qui délivre à l'aération des arômes de fleurs blanches, de beurre frais et de citron. Au palais, il développe une matière ronde, séveuse et charnue, mise en relief par une fine trame acide. **X** 2017-2020 **Y** suprêmes de poulet à la crème **■** Les Chevrières 2013 (20 à 30 € ; 4 200 b.) **B** : vin cité. **X** 2017-2021

📍 Dominique Cornin, 339, Savy-le-Haut, 71570 Chaintré, tél. 03 85 37 43 58, dominique@cornin.net **V** **I** r.-v.

DOM. CORSIN Aux Chailloux 2013

3 400



15 à 20 €

DOM. DENUZILLER Astragale 2013 ★

3 000



8 à 11 €

Ce domaine de 14 ha est constitué de 63 parcelles de chardonnay, que Gilles et Joël Denuziller vinifient en petit contenant afin de respecter au mieux la typicité de chaque terroir.

Le nom de cette cuvée est un clin d'œil à la découverte, lors de la construction de la cave souterraine en 1997, d'un site préhistorique dans lequel de nombreux os d'astragale furent identifiés. Dans le verre, un 2013 qui décline une olfaction fraîche de fruits jaunes, de pamplemousse et de minéralité. Puissant dès l'attaque, le palais dévoile un fruité intense à dominante d'agrumes qui s'agrémenté d'une touche mentholée en finale. Un pouilly-fuissé typé, équilibré et frais, qui devrait bien vieillir. **X** 2017-2020 **Y** sandre en papillote **■** Le Clos 2012 (11 à 15 € ; 2 000 b.) : vin cité. **X** 2015-2019

📍 Dom. Denuziller, imp. de l'Église, 71960 Solutré-Pouilly, tél. 03 85 35 80 77, domaine.denuziller@orange.fr **V** **I** r.-v.

DOM. DE NADINE FERRAND