

Appellation : AOC Pouilly-Fuissé

Dénomination : Vieilles Vignes.

Le domaine : Domaine Corsin



Une histoire de famille ; né en 1864 au cœur du vignoble de Pouilly, Joseph Jacquet s'oriente naturellement vers l'exploitation de la vigne et débute avec 2 hectares. En 1901, sa fille Marie épouse Francis Corsin, vigneron de son état et exploitant de 2,5 hectares à Davayé. Leur fils, Joseph Corsin poursuit l'œuvre familiale dont le domaine se répartit désormais sur trois communes : Davayé, Fuissé et Solutré. En 1935, à la création des A.O.C., il donne une impulsion décisive pour l'avenir de l'exploitation : il est parmi les premiers à commercialiser en bouteilles une partie de sa production, en Pouilly-Fuissé et Mâcon blanc. Son fils André Corsin va poursuivre l'aventure. Dès 1971, à la naissance de l'appellation Saint-Véran, André étend l'exploitation sur la commune de Davayé et acquiert de nouvelles parcelles en Pouilly-Fuissé. Ses deux fils, Jean-Jacques en 1974 et Gilles en 1983, le rejoignent au sein de l'exploitation familiale qu'ils vont étendre à 13,6 hectares. Mais l'histoire ne s'arrête pas là puisqu'en 2019, Jean-Jacques prend sa retraite et son fils, Jérémy Corsin, reprend le flambeau familial pour travailler avec son oncle. Aujourd'hui, cette 6ème génération perpétue avec passion le savoir-faire et la qualité maison, signature depuis plus d'un siècle des vins blancs du Domaine Corsin.

Le terroir : Argilo-calcaire avec prédominance en argile.

Les Cépages : 100% Chardonnay

Elevage : En fûts de chêne pour 40% (dont 20% de bois neuf), sur lies fines, avec bâtonnage. Assemblage des cuvées en fûts de chêne et cuves après 9 mois d'élevage.

Formats disponibles : Bouteilles 75 cl

Notre appréciation :

Une robe or brillante aux reflets verts. Un nez très fin d'une bonne complexité aromatique associant les fleurs, les fruits et très légèrement la noisette. Une entrée en bouche ronde et riche, au palais fruité et minéral, avec un boisé fondu, frais, équilibré et d'une bonne persistance. Service entre 13 et 14°C. Accords parfaits avec les poissons, les viandes blanches, laissez-vous tenter par des ris de veau à la crème. Garde : 6 à 8 années





MD Vins | Plateforme et agent spécialisé vin | Départements 17 - 79 - 85 - 86
Vignoble Mercier | Vins de Loire - Vendée | Méthode traditionnelle



Certification : Culture raisonnée non certifiée.



Mercier Distribution - Vins

Chemin des Vignes - 85770 VIX | contact@mercier-vins.com | www.mercier-vins.com | Tel : 02.51.00.60.87
TVA : FR 17 331 321 091 | SIRET 331 321 091 00034 | APE 4634 Z | SARL au capital de 68 970 €