walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

Domaine CORDIER - VERS CRAS 2019 - Pouilly Fuissé 1er cru

75 cl Blanc Bourgogne, Maconnais AOC Pouilly Fuissé Vers Cras 1er cru



BIO - BIODYNAMIE

La note by Christian Walter 95/100

Les grands chardonnays du Mâconnais, entre précision et élégance
Une histoire familiale au service des grands vins blancs : installé à Fuissé, le Domaine Cordier est une propriété familiale devenue une référence incontournable du Mâconnais. Christophe Cordier conduit le domaine avec une exigence constante, cherchant à révéler la personnalité de chaque parcelle. Ses vins, souvent comparés aux grands blancs de la Côte de Beaune, conjuguent richesse, finesse et profondeur, avec une identité affirmée et une grande précision.

Une mosaïque de terroirs et de vieilles vignes
Le domaine exploite environ 30 hectares répartis sur huit villages et plus de 100 parcelles. Cette diversité de sols, d'altitudes et d'expositions permet au chardonnay d'exprimer une palette remarquable, des blancs frais et tendus aux cuvées plus amples et complexes. Le travail des vignes s'inscrit dans une démarche biologique et biodynamique, certifiée en agriculture biologique depuis le millésime 2024.

Des vinifications précises et des élevages soignés
Chaque parcelle fait l'objet d'une attention particulière, des vendanges manuelles aux fermentations naturelles. Les jus sont transférés par gravité et les élevages sur lies fines, en fûts ou en foudres, apportent texture et complexité sans masquer l'origine du vin. Cette recherche de précision permet de préserver la pureté du fruit, la fraîcheur et la minéralité des grands chardonnays du domaine.

Des blancs de terroir, de Saint-Véran aux grands Pouilly-Fuissé
Les Saint-Véran et Viré-Clessé séduisent par leur équilibre et leur fraîcheur, tandis que les Pouilly-Fuissé gagnent en ampleur, en profondeur et en longueur. Les Premiers Crus, notamment Les Vignes Blanches, Vers Cras, Les Perrières et Les Ménétrières, offrent une lecture plus poussée des terroirs. Au sommet de la gamme, Fine Joséphine et Juliette la Grande, produites à très faibles rendements, incarnent les expressions les plus rares et concentrées du savoir-faire de Christophe Cordier.

La sélection Walter-Wine : une gamme représentative du domaine Cordier
Walter-Wine.com propose un panorama des terroirs travaillés par Christophe Cordier : Mâcon-Milly-Lamartine Clos du Four 2022 (92/100), Viré-Clessé En Brechen 2022 et 2023 (92+/100), Saint-Véran En Faux 2022 et 2023 (92-93/100), ainsi que Pouilly-Fuissé Vieilles Vignes 2022 en magnum (93+/100). Les amateurs de Premiers Crus retrouveront Les Vignes Blanches 2022 (94+/100), Vers Cras 2019 (94/100), Les Perrières 2021 (94-95/100) et Les Ménétrières 2022 (95-96/100). Enfin, les cuvées rares Fine Joséphine 2022 (94-95/100) et Juliette la Grande 2022 (95-96/100) complètent cette sélection de grands blancs du Mâconnais, disponible chez Walter-Wine.com

Cordier (Pouilly-Fuissé)

Le vin

Notes lactées et levurées après une mise en bouteille récente. Vignes travaillées au cheval. De belle facture, de l'allure et de la corpulence, c'est un vin de gastronomie. (Bettane & Desseauve, millésime 2017, noté 95/100)

Le nez est porté par des notes d'agrumes, de craie et un fin boisé. Beau tour de force que de contenir cette minéralité et délivrer un chardonnay qui cisèle le palais. Avec un peu de patience son boisé va s'estomper, la finale est poudrée par de fines saveurs exotiques. (RVF, millésime 2018, noté 92/100)

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 affichée sur vignette :** 95/100 Bettane & Desseauve
- **note Bettane :** 95/100
- **note RVF :** 92/100
- **Cépage :** 100% chardonnay
- **Classification :** 1er cru
- **Terroir :** Sol calcaire
- **Vignoble :** Vignes agées de 85 ans, Exposition Est, taille Guyot courte à 5 bourgeons. La vigne est pliée en arcure du Mâconnais avec un ébourgeonnage sévère.
- **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 :** 2019
- **Consommation :** à boire entre 2023 et 2028
- **Alcool :** 13,0% vol.
- **Service :** 11 à 13°C