



BOURGOGNE



POMMARD

Surface: 210 hectares

Appellation : Pommard.

Localité: Pommard.

Nature du sol : terrains calcaires et argilo-calcaires.

Cépage : pinot noir.

Vendanges : manuelles.

Vinification : traditionnelle avec macération de 3 semaines.

Élevage : en fût.



Histoire

L'origine du nom viendrait de la déesse des fruits et des jardins, Pomone. La découverte de pièces de monnaies datant de l'empereur Néron atteste d'une forte activité à l'époque gallo-romaine. Le 1er millénaire voit la mosaïque des climats s'édifier. C'est l'œuvre des moines-vignerons, ceux de Cluny comme ceux de nombreuses autres communautés religieuses très actives dans le secteur.

En position centrale de la Côte de Beaune, Pommard produit l'une des A. O. C. les plus renommées parmi les vins de France.



Terroir

Le vignoble est groupé autour du village, en pleine pente, étagé entre 240 et 380 mètres et est orienté à l'est ou au sud-est. Le terrain est calcaire ou argilo-calcaire selon les différents niveaux de la pente.



Vin

- Robe : rouge noir profond.

- Nez : arômes intenses de cassis, de musc et de chair de gibier.

-Bouche : vin très ferme et l'un des plus tanniques des crus de Bourgogne.



Accord mets et vin

Les Pommard sont assez longs à se faire. Il est bon de ne les consommer qu'à partir de 5-8 ans. Ils peuvent se conserver jusqu'à 20-25 ans. Les préparations culinaires capables d'honorer le vin de Pommard devront être assez relevées et de saveurs fortes : pâté de lièvre, de faisan, de sanglier, pour les fromages : époisses, livarot, pont-l'évêque.

A servir à une température de 16 - 18° C., avec un débouchage une ou deux heures avant le service.