



# Pommard



## APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

**Appellation Village** de la Côte de Beaune, en Côte-d'Or.

Commune de production : **Pommard**.

Cette appellation comporte **28 Premiers Crus**, les plus renommés étant Les Rugiens et Les Épenots.

Les appellations POMMARD et POMMARD PREMIER CRU peuvent être suivies ou non du nom de leur Climat d'origine.

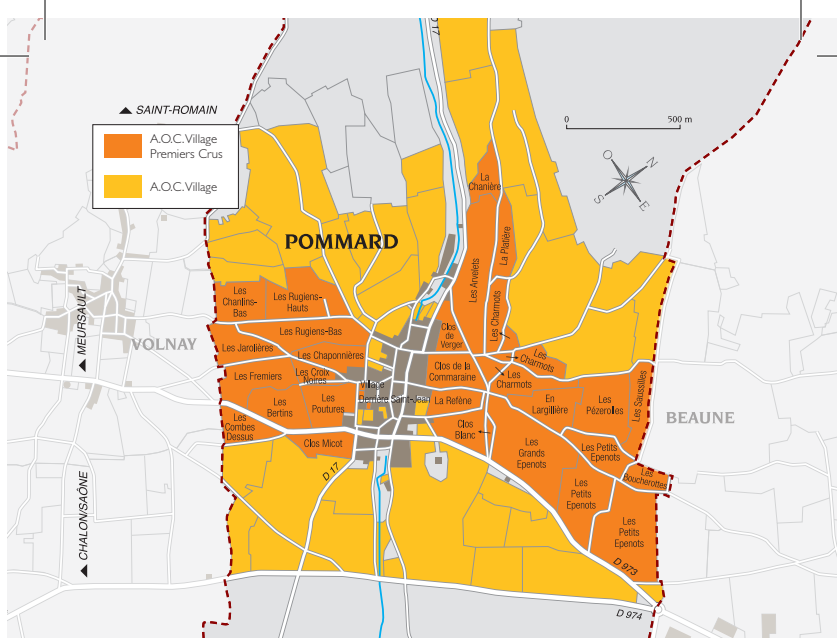
## CARACTÈRES DES VINS

Il faut prendre garde aux idées toutes faites : la célébrité du Pommard au XIX<sup>ème</sup> siècle lui vaut l'image d'un vin insistant et viril. En réalité, les terroirs, les vinifications et l'âge nuancent ce portrait pour offrir un vin riche en sensibilité. Rouge profond, rubis pourpre foncé, sa robe aux lueurs mauves rappelle le mot de Victor Hugo : « C'est le combat du jour et de la nuit ! ». Arômes de mûre, myrtille ou encore de groseille, noyau de cerise, prune mûre. Une évolution féline et sauvage n'est pas rare avec le temps. La maturité l'oriente vers le cuir, le chocolat, le poivre. Un vin à laisser un peu vieillir afin qu'il s'ouvre pleinement : texture ronde, structure délicate et affirmée, fruité en bouche, la mâche tannique prenant alors son arrondi. Riche ? Assurément.

## CONSEILS DU SOMMELIER

**Rouge** : cet illustre représentant de la Côte de Beaune se régale avec les viandes sauvages, car ses tanins sont massifs et denses. Gibiers à poils et à plumes, braisés, ou rôtis trouveront dans le Pommard, surtout avec les Premiers Crus, un interlocuteur indispensable. Les pavés de bœuf, l'agneau ou les volailles en civet apprécieront aussi la texture ferme de ses tanins et ses arômes concentrés. Il apprécie naturellement la compagnie des fromages aux saveurs développées : époisses, langres, soumaintrain mais également comté.

Température de service : 14 à 16 °C.



## SITUATION

Le type même du vin de Bourgogne depuis plusieurs siècles : rouge, coloré, bouqueté, ferme et loyal. Pommard : ce nom généreux sonne bien. Il emplit à lui tout seul le verre et la bouche. Situés en Côte de Beaune, entre Beaune et Volnay, Pommard, ses crus et ses belles demeures marquent l'endroit où la Côte s'incline légèrement du côté d'Autun. Jadis la terre a appartenu ici aux ducs de Bourgogne, à des établissements religieux dont l'abbaye de Cîteaux, et à de vieilles familles comme les Marey-Monge... Dès le Moyen-Âge, on voyait le Pommard comme « la fleur des vins du Beaunois ». C'est le vin de référence... Exclusivement un rouge issu du Pinot Noir. L'Appellation d'Origine Contrôlée a été reconnue en 1936, parmi les premières.

## TERROIRS

Sur la partie la moins élevée, des alluvions anciennes, puis au milieu des coteaux, les sols argilo-calcaires sont bien drainés grâce à un cailloutis de débris rocheux. En montant encore, on trouve des marnes oxfordiennes (jurassique), des sols bruns calciques et bruns calcaires. L'oxyde de fer rougit parfois la terre. Expositions au levant et au midi. Altitude : entre 250 et 330 mètres.

## COULEUR(S) ET CÉPAGE(S)

Vins **rouges** exclusivement, cépage **Pinot Noir**.

## PRODUCTION

**Superficie en production\*** :

1 hectare (ha) = 10 000 m<sup>2</sup> = 24 ouvrées

**341,66 ha** (dont **115,62 ha** en Premier Cru)

**Récolte moyenne annuelle\*\*** :

1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133 bouteilles

**10 915 hl** (dont **3 662 hl** en Premier Cru)

\*en 2018 \*\* moyenne 5 ans 2014-2018

## CLIMATS CLASSÉS EN PREMIER CRU

Les Rugiens-Bas, Les Rugiens-Haut, Les Grands-Épenots, Les Petits-Épenots, Clos des Épeneaux, Les Charmots, Les Arvelets, La Platière, La Chanière, Les Pézerolles, Les Saucilles, Les Boucherottes, En Largillière, Clos de Verger, Clos de la Commaraine, La Refène, Clos Blanc, Derrière Saint-Jean, Les Chaponnières, Les Croix Noires, Les Poutures, Le Clos Micot, Les Combes-Dessus, Les Bertins, Les Premiers, Les Jarolières, Les Chanlins-Bas, Le Village.