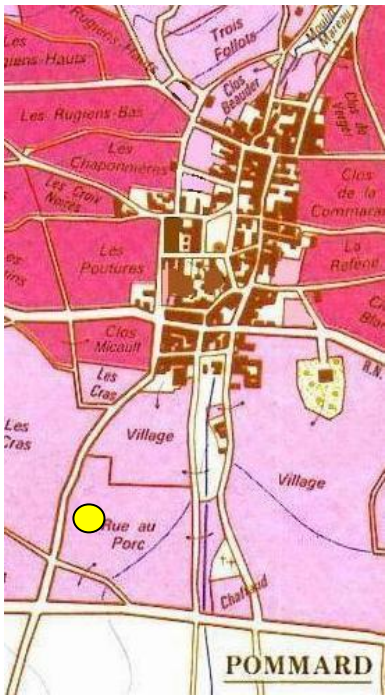
POMMARD "La Rue au Port"

Historique

L'histoire de ce lieu-dit remonte à plusieurs siècles. Au XIIè siècle, le prieuré de Saint Etienne de Beaune possédait des vignes à la "Rue au Port" qui évoque en fait la vie du village au Moyen Age : Le mot "port" signifiant "passage", " la rue au port" indiquait l'itinéraire reliant le village à la route Beaune - Chalon sur Saône et que devaient suivre les voituriers après avoir acquitté leur péage. La puissante confrérie du Saint-Sacrement de Pommard, dont l'existence est constatée par titres dès le XIIIè siècle, jouissait du droit féodal de rouage (roulage) pour le chargement et le passage des véhicules transportant des marchandises. Ce chemin, particulièrement bien entretenu par la confrérie, permettait aux produits de Pommard et des villages situés en amont et principalement le vin, de rejoindre la grande route. Un octroi était situé à l'entrée du village.

Terroir



Situation : au bas du coteau de Pommard
Lieu- dit : « Rue au Port»
Superficie : 2,90 hectares
Altitude : 240 mètres
Géologie : sol calcaire et caillouteux sur des marnes, qui garantit un vin très ferme, l'un des plus charpenté des crus bourguignons.
Age moyen des vignes : 34 ans
Cépage : Pinot Noir

Conduite de la vigne

La vigne est taillée en Guyot, ébourgeonnée puis palissée selon la technique bourguignonne traditionnelle. La fertilisation est raisonnée. Griffage régulier des sols. Tris successifs manuels de la récolte.
Rendement moyen : 45 hl/hectare

Vinification

Les raisins sont éraflés à 100 %, suivie d'une macération pré-fermentaire de 3 à 6 jours à 13°C. Vinifiés en cuves béton ou inox avec des pigeages et des remontages raisonnés par cuvée, au gré des dégustations journalières, la fermentation s'effectue durant 2 à 3 semaines, à une température maximale de 33/34°C.
La fermentation malo-lactique se déroule durant les 12 mois d'élevage en fûts de chêne, dont 10 à 15 % en fûts neufs.

Date de mise en bouteille : de janvier à mars
Production annuelle : 18 000 cols
Caisses produites (12 bouteilles) : 1 450
Degré d'alcool : 13% vol

Commentaire de dégustation

Sa robe présente une couleur soutenue, d'un rouge rubis profond. Au nez, ses arômes de cassis et autres petits fruits rouges et noirs, sont
intenses. Archétype des Pommard de bas de coteau, il offre une attaque en bouche puissante aux tanins fermes, le tout dans une enveloppe de jolis fruits qui lui apporte une belle fraîcheur.

Conservation

Un minimum de 6 ans de vieillissement en bouteille est conseillé, sachant que l'apogée de ce vin est généralement entre 8 et 12 ans, voire même plus certaines années.

Accords met-vin

Le Pommard s'associe très bien avec des plats épicés ou poivrés, que l'on retrouve parfois dans le Pommard dès qu'il vieillit.
Les pavés de bœuf, l'agneau ou les volailles en civet apprécieront la texture ferme de ses tanins et ses arômes concentrés. Les fromages tels que l'Epoisses, Langres, Soumaintrain se marient très bien.

Service

Il est conseillé d'ouvrir la bouteille 2 à 4 heures avant le repas et de la servir à une température de 16-17 °C.