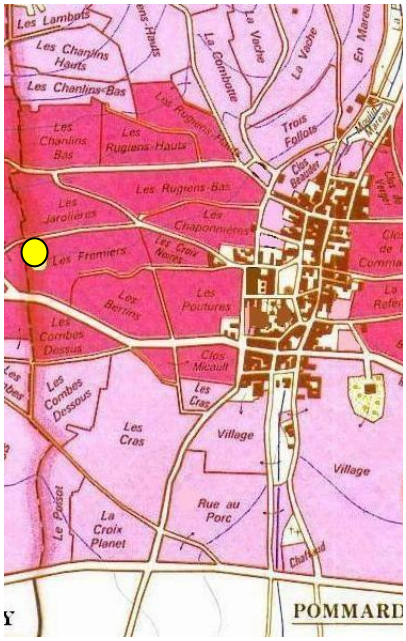
POMMARD 1er CRU "Les Fremiers"

Historique

Les vignes de Pommard ont toujours été très convoitées au cours des siècles soit par des princes, soit par des ordres religieux. « Les Fremiers » n'échappent pas à la règle. Au XIVème siècle, ils étaient la propriété de l'abbaye de Maizière. Ce lieu-dit doit son nom à **Fremyer** qui en vieux français **signifie ferme, solide**. Effectivement, la force de ce vin est d'allier élégance et fermeté. Toute la puissance de son terroir s'exprime, enveloppée de tanins très fins.



Terroir

Situation : dans la première partie du coteau au Sud de Pommard, à la limite de Volnay**. Lieu- dits :** « Les Fremiers »
Superficie : 1,65 hectares
Altitude : entre 250 et 280 mètres en coteau
Exposition : Sud-est
Géologie : une couche de terre argilo-calcaire, source de la puissance de Pommard. Elle est aussi mélangée avec des cailloutis de débris rocheux qui confèrent toute l'élégance et la finesse des 1er Crus.
Age moyen des vignes : 39 ans
Cépage : Pinot Noir
Rendement moyen : 43 hl/hectare

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.

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 : 9 200 cols
Caisses produites (12 bouteilles) : 760
Degré d'alcool : 13,5% vol

Commentaire de dégustation

La caractéristique de ce vin est cette attaque, assez ferme et solide qui tapisse la bouche, faisant ressortir des tanins très fins enveloppés de jolis fruits. Le tout s'épanouit dans une belle amplitude qui rend la finale particulièrement persistante. Année
après année, on retrouve bien les traits de ce caractère : cette alliance de la puissance exprimée en début de bouche et l'élégance des fruits et des tanins.

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

Les pavés de bœuf ou côtes de bœuf grillées, accompagnés d'une sauce au poivre. L'agneau ou les volailles en civet, le chevreuil grand veneur, la charcuterie de montagne, les gibiers à poils et à plumes braisés ou rôtis...
Les fromages tels que l'Epoisses, Cîteaux, Langres, le Soumaintrain, Amour-de-nuits, Livarot, Pont-l'évêque. Sans oublier les desserts à base de chocolat noir.

Service

Il est conseillé d'ouvrir la bouteille 2 à 4 heures avant le repas et servir le vin à une température de 15 - 17° C.