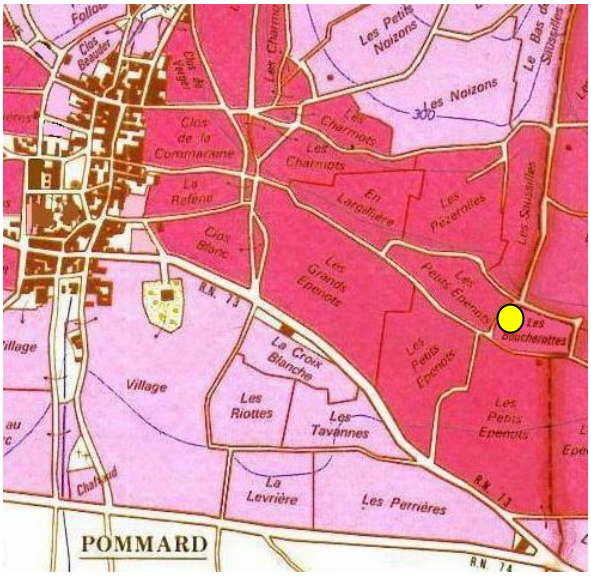
POMMARD 1er CRU "Le Clos des Boucherottes" - Monopole

Historique

Monopole du Domaine, il est la propriété de la famille depuis 1908. Ce clos a toujours été un joyau du village. En 1507, il dépendait d'ailleurs du "Domaine Royal". Son nom vient du vieux patois bourguignon **boucho** qui veut dire buisson, ou de **bouchure** qui signifie une haie de séparation. Sa situation en limite de Pommard vers Beaune explique ce nom.



Terroir

Situation : à l'extrémité de Pommard en direction de Beaune. Surplombé à l'ouest par « Le Clos des Mouches », il est entouré au sud et à l'est par « Les Petits Epenots ».
Lieu- dit : « Le Clos des Boucherottes»
Superficie : 1,83 hectares
Altitude : 250 mètres en pente douce.
Exposition : Sud-est
Géologie : sols argilo-calcaire, mélangés avec des cailloutis de débris rocheux.
Age moyen des vignes : 36 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 : 10 300 cols
Caisses produites (12 bouteilles) : 860
Degré d'alcool : 13,5% vol

Commentaire de dégustation

Le microclimat généré par le Clos confère une personnalité particulière à ce Pommard 1er Cru un début de bouche rond, long et soyeux, développe un joli moelleux. Sa puissance s'exprime en fin de bouche par une finale consistante qui lui apporte une grande amplitude et une longueur remarquable.

Millésime après millésime, les traits de cette personnalité affirment tout particulièrement la typicité de ce climat. Son exceptionnelle persistance, enrichie par une palette d'arômes, fait de lui un vin d'une grande classe tout en sensualité.

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, Langres, le Soumaintrain, Amour-de-Nuits, Livarot, Pont-l'Evêque.
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 de servir le vin à une température de 15-17°C.