



POMMARD 1ER CRU LES FREMIERS



Denominazione : Pommard 1er Cru

Località : Les Fremiers

Uvaggio : Pinot Nero

Superficie : 3 Parcelle

La vigna : Vigna piantata nel 1980, risultante dalla selezione di diversi pinot noir, innestato su portainnesto 161-49.

Il suolo: Costa di limo e ciottoli, esposizione a mezza collina a sud-est, altitudine 250-260 metri.

Vinificazione: Le uve sono raccolte a mano e pressate, vengono diraslate all'85% e la fermentazione inizia rapidamente.

La macerazione dura circa 12 giorni, con frequenti batonage. Non sono utilizzati gli enzimi di estrazione e la temperatura sale gradualmente a partire da 16-17 ° all'inizio della fermentazione, fino ad un massimale naturale di 28° C - 30° C. Alla svasatura, vino di cantina e prima spremitura vengono assemblati, la sfecciatura dura per 2-3 giorni e quindi il vino viene messo in botti.

L'invecchiamento dura circa un anno, sarà realizzato con il 50% di botti nuove, di querce della foresta di Bertranges, poco aromatiche e rispettose del vino, permettendo una bella evoluzione dei tannini, a volte un po' troppo presenti durante il processo di decantazione. Il vino viene quindi imbottigliato con una filtrazione molto leggera. Limitrofi di Volnay, i Fremiers prodotti a Pommard sono vini che possono essere paragonati a quelli di Volnay per la loro eleganza, vini che hanno ancora una buona struttura tannica e che permette un lungo invecchiamento.

Attenzione alle idee preconcette: la celebrità di Pommard nel 19 ° secolo gli è valsa l'immagine di un vino insistente e virile. In realtà, i terroir, le vinificazioni e l'età sfumano questo ritratto per offrire un vino ricco di sensibilità. Rosso rubino intenso, viola scuro, ricorda la parola di Victor Hugo: "È la battaglia del giorno e della notte!" .

Aromi di mora, mirtillo o ribes, ciliegia, prugna matura.



Un'evoluzione felina e selvaggia non è rara nel tempo. La maturità della denominazione Pommard la indirizza verso cuoio, cioccolato e pepe. Un vino da lasciare invecchiare un po' in modo da aprirsi completamente: consistenza rotonda, struttura delicata e decisa, fruttato al palato, tannico che assume la sua rotondità.

Questo illustre rappresentante della Côte de Beaune festeggia carni selvagge, poiché i suoi tannini sono enormi e densi. Il gioco di pelliccia e piume, brasato o arrosto troverà nella denominazione Pommard, in particolare con Premiers Crus, un contatto essenziale. Bistecche di manzo, agnello o pollame in umido apprezzeranno anche la consistenza compatta dei suoi tannini e dei suoi aromi concentrati. La denominazione Pommard apprezza naturalmente la compagnia di formaggi con sapori sviluppati: epoche, langres, soumaintrain ma anche Comté.

Temperatura di servizio: da 14 a 16 ° C.