Bourgogne de
Vigne en Verre

Benoît Sordet

Classification :

Village

Région : La Côte de Beaune

Cépage : Pinot Noir



Température de service :
15 - 17° C

Durée de conservation :
6 à 12 ans

Pommard "La Rue au Port" (Rouge)

La Côte de Beaune - Pinot Noir

Origine

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. Cette parcelle de 2,90 hectares est située au pied du village.

Vinification

Les raisins sont éraflés à 100 %, puis vinifiés en cuves béton ou inox avec des pigeages et des remontages raisonnés par cuvée, au gré des dégustations journalières. La macération pré-fermentaire dure 3 à 6 jours à 13° C, suivie d'une fermentation de 2 à 3 semaines suivant les années, 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.

Notes 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. Avec le temps, la bouche s'arrondit en révélant un bon moelleux. Ce vin est certainement l'un des plus puissants des crus bourguignons.

Mets d'accompagnements

Le Pommard s'associe très bien avec des plats épicés ou poivrés, arômes 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 et Comté se marient également très bien.

Bourgogne de Vigne en Verre - RN6 En Velnoux - 71700 TOURNUS - FRANCE
Tél : 03 85 51 00 83 - Fax : 03 85 51 71 20
E-mail : contact@bourgogne-vigne-verre.com - Site internet : www.bourgogne-vigne-verre.com