Bourgogne de
Vigne en Verre

Benoît Sordet

Classification :

1er Cru

Région : La Côte de Beaune

Cépage : Pinot Noir

Température de service :
15 - 17° C

Durée de conservation :
6 à 12 ans

Pommard 1er Cru "Les Fremiers" (Rouge)

La Côte de Beaune - Pinot Noir

Origine

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. Cette parcelle de 1.65 hectare est située au sud de Pommard, limitrophe de Volnay.

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, d'une superbe brillance est d'un rouge cardinal profond. Au nez, une belle intensité se dessine, constituée d'une grande finesse d'arômes de petits fruits rouges et griottes. L'attaque, assez ferme, assez solide, 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 caractère de ce terroir : l'alliance de la puissance du terroir de Pommard, de la vivacité du fruit et de l'élégance des tanins.

Mets d'accompagnements

Les pavés de bœuf ou côtes de bœuf grillées, accompagnés d'une sauce au poivre. L'agneau ou les volailles en civet, le ragoût de joue de porc sauce au poivre, le chevreuil grand veneur, les gros champignons farcis au jambon haché, la coppa corse avec toast pain au sésame, 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.