



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 "Le Clos des Boucherottes" (Rouge)

La Côte de Beaune - Pinot noir

Origine

Monopole du Domaine, ce clos est la propriété de la famille depuis 1908. Il 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. Surplombé à l'ouest par « Le Clos des Mouches », il est entouré au sud et à l'est par « Les Petits Epenots ». Les vignes, âgées de 40 ans, s'étendent sur une surface de 1,83 hectares, exposées Sud-Est.

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 :

Le microclimat généré par le Clos confère une personnalité particulière à ce Pommard 1er Cru. Un début de bouche rond, long, velours, développe un joli moelleux. Sa puissance s'exprime en fin de bouche par une finale consistante plus tannique qui lui apporte une grande amplitude et une longueur remarquable. Millésime après millésime, les traits de sa 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 sensualité.

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'Époisses, Langres, le

Soumaintrain, Amour-de-Nuits, Livarot, Pont-l'Evêque. Sans oublier les desserts à base de chocolat noir.

Bourgogne de Vigne en Verre - RN6 En Veloux - 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