

## POMMARD 1<sup>ER</sup> CRU EPENOTS 2024

Endroit autrefois envahi d'épines et de buissons épineux (en espineau) et mis en culture notamment par les moines de Cîteaux vers 1150.



### MILLÉSIME

Des larmes de pluie aux larmes du vin, une année aussi éprouvante qu'émouvante ! 2024 restera dans les mémoires... Marquée par des précipitations record et une humidité omniprésente, elle a mis les vignerons à rude épreuve. Malgré une vigilance et un travail acharné dans les vignes, le mildiou a pris le dessus, impactant fortement les rendements. D'importantes disparités sont apparues entre les terroirs : les sols plus drainants ont su mieux résister à la pression des maladies. Heureusement, après des vendanges menées tambour battant, la qualité des vins s'impose comme une belle surprise. Fraîcheur et éclat sont au rendez-vous, offrant une récompense précieuse après une saison de tous les défis.

### VIGNOBLE

Le terroir, assez grand pour le village de Pommard, a été établi par les moines de Cîteaux. Voisin de Beaune, il repose sur des terres argilo-calcaires en faible pente, permettant aux raisins à maturité d'exprimer puissance, avec des tannins qui demandent à s'assouplir quand le vin est jeune. Terroir de garde. Achat de raisins dans la partie des Grands Epenots.

Méthode de viticulture : Raisonnée

Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire

Surface : 25,28 ha

Altitude : 250-300 m

Age moyen des vignes : 40 ans

### VINIFICATION

100% Pinot Noir

100% raisins égrappés

Fermentation alcoolique en cuve ouverte : 15 jours de cuvaison

16 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse)

100% en fûts (30% de fûts neufs)

13.5% vol.

### DÉGUSTATION

#### Note de dégustation

Un vin à la belle intensité aromatique, où les arômes de fruits mûrs s'expriment pleinement. Une pointe d'acidulé apporte fraîcheur et équilibre, rehaussant la richesse du fruit et donnant à la bouche une fraîcheur agréable. La texture est souple et harmonieuse. Beaucoup de plaisir fruité et une silhouette élégante.

#### Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec des tournedos à la crème.

Température de service : 17-19°C

Date recommandée de consommation : 2028-2036

