



POMMARD 1ER CRU "RUGIENS"

Caractéristiques

Vignes de Pinot Noir taillées en Guyot simple. Ces 65 ares ont été plantés en 1964, 1971, 1972 et 1980.

Détails

Deux vignes en Rugiens bas et une autre en Rugiens haut composent cette cuvée. Fleuron de la côte de Beaune pour le Pinot Noir, le Pommard Rugiens est en cours de classement en Grand Cru.

Vinification

Les raisins sont récoltés à la main, transportés à notre cave, éraflés et mis en cuve. Après quelques jours de macération à froid, la fermentation alcoolique s'effectue traditionnellement avec la pratique de piegeages réguliers, ainsi qu'un contrôle et une régulation minutieuses des températures de cuvaison. Vient ensuite l'élevage en fûts de chêne Français, dont 40 pour cent de fûts neufs. La mise en bouteilles est réalisée à la propriété après 18 à 19 mois d'élevage.

Particularité

Le Pommard 1^{er} cru "Rugiens" est un vin au caractère trempé. Sa robe est rubis, pourpre foncé, le vin est viril avec des arômes concentrés de noyaux de cerise, de framboise. Puis viennent avec l'âge le poivre et la réglisse, l'eucalyptus et de beaux tanins souples.

A boire entre 5 et 15 ans. Voire beaucoup plus dans les grands millésimes.

Dégustez le à 15°C.

Dégustation

Le nez boisé par un maintien de 18 mois en fûts neufs, une matière serrée au grain tannique affirmé oblige à oublier ce vin en cave quelques années. La patience sera récompensée par un vin soyeux, à la densité de texture peu commune. On pourra le marier à de la viande sauvage, à une pièce de gibier ou à un fromage bourguignon, Cîteaux, Epoisses, Ami du Chambertin.

Conseils

Moments rares ou religieusement on peut ouvrir de très vieux Pommard Rugiens. Même le lièvre à la Royale se fait tout petit.

Que dire de la fraîcheur, de la puissance du 1959, de la jeunesse, de la finesse du 1947 ou de l'émotion que procure le 1933 qui n'a pas pris une seule ride…