



my winebox

462



Isabelle et Denis Pommier



Domaine Isabelle et Denis Pommier

Pays et région d'origine France - Bourgogne

Dénomination AOP Bourgogne



Couleur Rouge

Nom de la cuvée Pinot Noir

Millésime 2018

Cépages Pinot Noir

Élevage 15 mois en futs de chêne

Prix 19,20 €

18,60 € pour les recommandes



Histoire du Domaine

Nous avons rencontré Isabelle et Denis à millésime bio il y a quelques années. Un couple simple et généreux comme on en rencontre souvent dans ce milieu. Installé dans le chablisien depuis 1990 sur terroir de kimméridgien unique au monde et principalement réservé au chardonnay, ils travaillent également le pinot noir sur cette cuvée unique de leur gamme élevé sur un terroir argilo-calcaire plus propice à ce cépage (premier millésime en 2007 sur les vendanges 2006). En 2008, ils décident de rénover totalement le chai. En 2009, ils se mettent au bio et deviennent Ecocert en 2011. Maintenant, ce très beau domaine est constitué de 16 Ha de vignes dont les vins sont loués partout par les connaisseurs.

Caractéristiques du vin

Le nez est très expressif et révèle des notes de cerises et de framboises très mûres. Très caractéristique de son cépage. La bouche est souple avec une bombe de fruits rouges et une belle pointe d'épices. La fin de bouche est longue, gouleyante avec un très bel équilibre. Voici un très beau Pinot noir comme nous les aimons... et qui nous fait très plaisir de partager avec vous !

Consommation et garde

Vin qui doit être ouvert une heure avant de le boire. Il se gardera jusqu'en 2026.

Température de consommation idéale: 14-16°C

Accord Mets vin: Il sera parfait avec un beau magret de canard à l'orange ou aux pommes cuites. Mais osez-le avec une belle saucisse de Morteau accompagnée de lentilles. Mauvais pour les fesses mais tellement bon pour le moral !



Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: A propos de l'AOP Côte Rotie (partie II)

Dans les années 1970, une nouvelle génération de vignerons mise à nouveau sur le travail de la vigne et sur la qualité. Durant les années 1980 et 1990, les parcelles sont restructurées et de nouvelles parcelles sont replantées en ceps. Cette renaissance a pu se faire aussi en partie grâce à un coût de la terre qui était alors très bas : au début des années 1980, le prix de la vigne se situait dans le secteur à l'équivalent d'un euro le mètre carré (soit 10.000eur par hectare) !!! L'investissement en valait la peine. La valeur de marché par hectare est actuellement de 1.1Meur ! 15% de rendement moyen annualisé sur 35 ans.

Le plus difficile finalement était de retrouver les propriétaires de terres extrêmement morcelées. Ces nouveaux vignerons ont dû aussi investir dans des bâtiments, dans des équipements, les réseaux de distributions et bien sur, un syndicat de Côte-Rôtie a été créé pour fédérer leurs efforts.

Les vignes sont orientées sud-est et installées à flanc de coteaux sur des terrasses caillouteuses, les « châteaux », « chaillés » ou « chaillots », soutenues par des « cheys », murets de pierres à la patine brune. Le terroir est divisé plusieurs secteurs, dont deux célèbres séparés par un ruisseau : la Côte Brune au nord d'Ampuis, et la Côte Blonde, au sud, dont la légende veut que les noms proviennent des deux filles héritières du noble Maugiron dont l'une était brune et l'autre blonde. Le terroir viticole est exposé plein sud avec des étés chauds et ensoleillés, des automnes doux et une pluviométrie bien étalée mais avec des hivers rigoureux, où la sensation de froid est renforcée par la bise. Son climat est de type semi-continental avec des influences méditerranéennes.

Il n'a actuellement pas plus d'une quarantaine de 60 vignerons travaillant sur l'air d'appellation. Les plus talentueux étant Stéphane Montez, Guigal, Cuilleron, Jamet ou encore Gangloff. Il faut malheureusement compter minimum entre 30 et 35eur pour acquérir un précieux flacon ! Les plus onéreux s'échangeant autour de 180eur.

Ce que j'ai pensé de ce vin



Ok, mais bof



Vin bien fait, c'est ce qu'il me fallait



Une belle découverte



Génial ! J'en veux encore !

Date et circonstances dégustation (nom des convives, plat accompagnant le vin...)

Mes commentaires de dégustation (robe – nez – bouche – appréciation générale)

Contacts

Pierre Longueville - 0497/517.583
Yves Lacomble - 0486/360.642

Ce vin vous a plu?

Passez commande sur notre site ou en envoyant un mail à info@mywinebox.be