

SITUATION

Côte de Beaune

NIVEAU

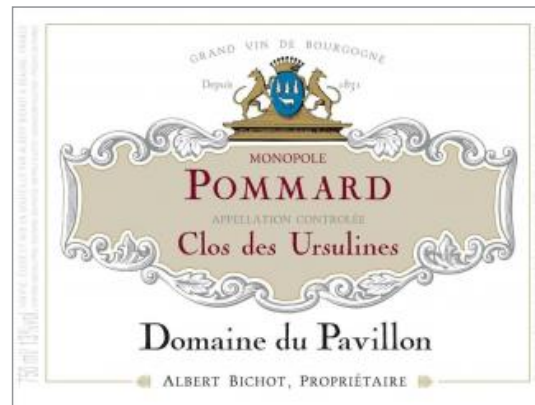
AOC Village

COULEUR

Rouge

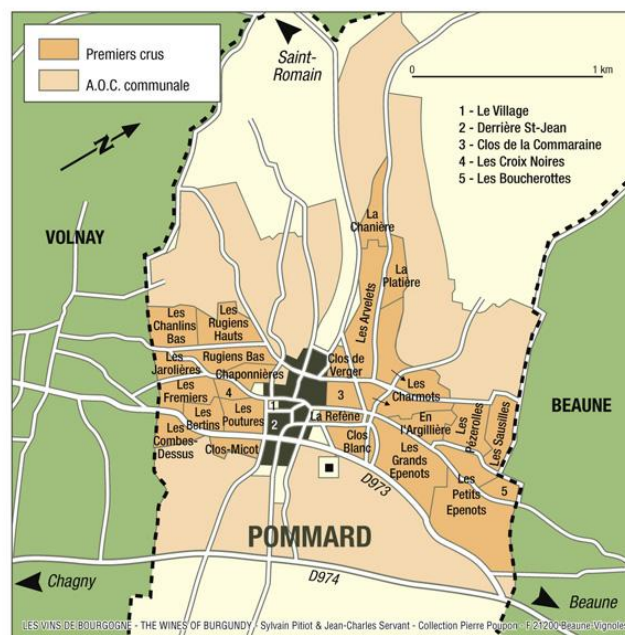
CÉPAGE

Pinot Noir



VIGNOBLE & TERROIR

Pommard est l'une des plus célèbres communes de la côte de Beaune et est connu pour ses vins rouges. Les sols sont brun/rouge riches en calcaires durs du piémont et donne les vins parmi les plus tanniques et les plus robustes de Bourgogne. Ils sont plus puissants que leurs voisins de Beaune et on dit souvent que ce sont des vins masculins. Le clos des Ursulines est situé en plein cœur de Pommard, véritable havre de paix parsemé de pins centenaires... nul doute que ce calme avait déjà enchanté les soeurs du couvent des Ursulines, premières propriétaires de ce domaine. Ce clos est désormais le lieu favori pour une partie de cache-cache pour la dernière génération des enfants Bichot, à l'occasion des grandes fêtes de famille qui y sont régulièrement organisées. Monopole de 4ha, cette parcelle est située à la limite Sud de Pommard, en direction de Volnay. En bas de piémont, le sol brun calcique argileux sur calcaire dur date du jurassique moyen. Orientée Est, Sud-Est cette parcelle bénéficie d'une belle exposition, propice à un fruit d'une grande qualité. La dominante argileuse lui confère à la fois structure et profondeur.



SAVOIR-FAIRE & CONVICTIONS

Travail de la vigne

Les vignes de cette parcelle sont plantées à 10 000 pieds / ha et conduites en Guyot simple, un mode de taille bien adapté au cépage Pinot Noir. Une telle densité fait partie intégrante de la démarche qualitative, car elle favorise la concurrence entre cepes, limitant naturellement les rendements par pied et assurant une plus grande concentration dans chaque grappe.

Albert Bichot accorde une importance particulière au respect du terroir. L'entretien des sols s'effectue de manière durable par des labours sans excès et une fertilisation du sol par l'apport de matières organiques issues de l'agriculture biologique pour une meilleure relation entre la vigne et son terroir. On encourage aussi le travail manuel de la vigne (effeuillage raisonné, palissage, ébourgeonnage) favorisant notamment les défenses naturelles de la plante.

Vinification

Récoltés manuellement dans des caisses à vendange de 25 kilos, les raisins sont acheminés vers la cuverie du Domaine le plus rapidement possible afin de préserver l'intégrité de ce fruit si délicat. Les raisins passent ensuite sur une table de tri vibrante pour retirer d'éventuels grains ou grappes abîmés.

La récolte est égrappée pour éviter une amertume excessive due aux tannins des rafles. La macération fermentaire dure ensuite 20 à 28 jours dans nos cuves coniques en chêne thermorégulées. Cela nous permet de maîtriser les températures de fermentation influant directement sur l'extraction des arômes et de la couleur. Enfin, un pressurage doux et sélectif met en valeur la noblesse et l'élégance du vin.

Elevage

L'élevage en fût apporte des parfums et également, grâce à la porosité du bois, une oxygénation ménagée qui permet une bonne maturation du vin.

Ce vin a été élevé durant plus d'un an dans les caves du Domaine en fûts de chêne (20 à 30 % de fûts neufs). Les origines variées des fûts (forêt de Tronçais, Allier, Vosges), leur chauffe spécifique et leur âge participent à notre recherche de complexité aromatique dans la révélation de ce grand terroir.

PLAISIR & PARTAGE

Notes de dégustation

Doté d'une belle robe rouge grenat sombre, ce Pommard « Clos des Ursulines » développe au nez des arômes fruités de cerise, de cassis et de figues. Au fil des années, ces arômes évolueront vers des notes de café et de cuir. La bouche est pleine et ronde, sur des tannins bien mûrs et une matière riche mais sans lourdeur. Ce vin est puissant et structuré tout en restant subtil, élégant, soyeux, presque féminin de par sa proximité avec Volnay. Quant à la finale, elle est soyeuse et veloutée.

Accords Mets/Vin

Il accompagne les belles viandes rouges finement préparées, les gibiers à plumes et les sauces au vin. Ce Pommard « Clos des Ursulines » s'accordera à merveille avec des côtes de veau aux échalotes, un curry d'agneau, un civet de chevreuil ou un rôti de marcassin au porto. Il conviendra également à la majorité des fromages tels que l'époisses, le livarot ou le pont l'évêque.

Service & Garde

Servir entre 15 et 17° C.

Ce vin se révèle après quelques années de garde et peut être conservée entre 7 et 10 ans voire plus en cave.