



SEGUIN-MANUEL

Pommard 1^{er} cru Les Pézerolles 2022, 101,50 €.

Quelle intensité ! Pas de demi-mesure au nez : tout n'est que puissance florale, élégance fruitée avec un côté solaire réconfortant. La fraîcheur de la matière séduit immédiatement avec ses notes juteuses évocatrices de cerise croquante et de framboise. La texture soyeuse accompagne jusqu'à une finale d'une délicatesse absolue.

DANS LES VIGNES

TRÈS RICHES HEURES DE POMMARD

LONGTEMPS RÉPUTÉS VIRILS ET TANNIQUES, LES VINS DE POMMARD SE SONT ADOUCIS AVEC L'ARRIVÉE D'UNE NOUVELLE GÉNÉRATION DE VIGNERONS ET L'ÉVOLUTION DES ATTENTES DES CONSOMMATEURS. DÉSORMAIS ACCESSIBLES DANS LEUR PRIME JEUNESSE, ILS CONSERVENT UN EXTRAORDINAIRE POUVOIR DE VIEILLISSEMENT. Par Béatrice Delamotte

À quelques kilomètres au sud-ouest de Beaune, l'appellation Pommard fait rêver les amateurs du monde entier. À contre-courant des vins de la Côte de Beaune, réputés plus délicats que leurs voisins de la côte de Nuits, les cuvées de Pommard se sont longtemps montrées plus denses, plus tanniques, bref plus viriles et difficiles à apprécier sur leur jeunesse immédiate. Pourtant, la jeune génération de vignerons, elle, est à la recherche de plus de finesse et de suavité. En s'appuyant sur la diversité de terroirs, des vinifications plus délicates et des vieillissements précis, le portrait-robot des pommards se nuance. Si les vins restent riches et profonds, leurs arômes se font plus suaves, avec des notes de mûre, de myrtille ou de noyau de cerise. Avec le temps, l'évolution les porte vers des notes plus sauvages qui les orientent vers le cuir, le chocolat et le poivre. Une richesse assumée qui a fait leur succès depuis le Moyen

Âge, où l'on considérait les vins comme « la fleur des vins du Beaunois ».

54 climats, 28 premiers crus

Appellation village, pommard bénéficie également du classement de 28 climats en Premiers crus, qui occupent 35 % des vignes, les plus réputés étant Les Rugiens et Les Épenots. Qu'ils soient village ou 1^{er} cru, les vins peuvent adjoindre un nom de lieu-dit sur l'étiquette, histoire de complexifier encore un peu plus la lecture des terroirs. Cette diversité reflète aussi celle des remarquables sols. Au sud du village, vers Les Rugiens, les sols calcaires et caillouteux donnent des vins droits et structurés, à fort potentiel de garde. Au nord, vers les Épenots, les sols sont plus profonds et riches en argile, produisant des vins plus veloutés, amples et charmeurs sans perdre en puissance. Avec 54 climats au total, l'appellation produit forcément le profil qui vous convient le mieux.

COUP D'ŒIL

- **APPELLATIONS :** Pommard (1936) et Pommard 1^{er} cru (1943).
- **COULEUR :** rouge.
- **SUPERFICIE :** 314,19 hectares.
- **CÉPAGE :** pinot noir.
- **CLIMAT :** tempéré océanique à tendance continentale.
- **ALTITUDE :** 250 à 330 mètres.
- **À TABLE :** sur la jeunesse, ses tanins

trouveront du répondant avec les gibiers à plumes et à poils. Les premiers crus, plus soyeux, s'accommoderont parfaitement d'un foie gras mi-cuit ou d'un dessert chocolaté. Après quelques années en cave, les viandes rouges (bœuf, agneau) seront de bons partenaires, tout comme les fromages bourguignons aux saveurs développées (époisses, langres, soumaintrain).



Michel Joly / B118