

Domaine Agnès PAQUET

Pommard "Les Combes" 2013

Cépage : Pinot Noir

Rémy FERRAND

Travail du sol : Argilo calcaire, dominance argileux.

Superficie : 0,80 ha

FORMAT : Bouteilles

Age moyen de la vigne : 80 ans

Conduite du vignoble :

des désherbants chimiques.

Lutte raisonnée.

Limitation des rendements, diminution des risques de pourriture par un double ébourgeonnage, effeuillage du côté du soleil levant, suppression des entrecoeurs...

Vinification et Elevage

Cette parcelle est située à la limite de l'appellation Volnay. Ce Pommard bénéficie de la finesse du terroir de Volnay tout en ayant la puissance «modérée» de l'appellation Pommard.

Cette année encore, la grêle a frappé cette parcelle d'une façon très sévère. Nous avons perdu 80% de la récolte. Après ce malheureux épisode, le soleil est revenu et a permis de faire sécher les baies grêlées, évitant ainsi le développement de la pourriture.

Nous avons eu la chance de pouvoir passer notre « mini » récolte sur une table de tri optique (nouvelle technologie) et ainsi avoir pu récupérer uniquement les baies parfaitement mures et intactes. La « matière première » était donc minime mais belle !

Après à 5 jours d'extraction naturelle par un maintien de la température 12°, le travail se résume principalement à des pigeages. L'élevage se fait en fûts pendant 12 mois (30% fûts neufs) suivi de 3 mois en cuve.

Ce vin n'a pas été filtré, un léger dépôt peut se former se l'épaule de la bouteille.

Suppression totale

FERRAND Rémy 24/2/15 10:25

Commentaire :

FERRAND Rémy 24/2/15 10:33

Commentaire :

Cette parcelle est située à la limite de l'appellation Volnay. Ce Pommard bénéficie de la finesse du terroir de Volnay tout en ayant la puissance «modérée» de l'appellation Pommard.

¹ Rémy FERRAND – Février 2015 – Source : Com tel avec viticultrice + site web du Domaine