



Moissenet-Bonnard

VITICULTEUR-RÉCOLTANT À POMMARD

« LES MAISONS DIEU » BOURGOGNE PINOT NOIR

Une parcelle pleine d'histoire(s)...

D'un point de vue historique « Les Maisons Dieu » est un lieu-dit où un établissement religieux accueillait « pôvres et voyageurs », notamment les pèlerins de Saint Jacques de Compostelle. Mais en 1750, les vignes furent détruites et les pierres récupérées en vue de la construction de l'Hôtel Dieu de Beaune.

Cette parcelle tient également une place de choix dans mon histoire familiale. En effet, jusqu'en 1945, ce lieu-dit ainsi que Toppe-Maison-Dieu et En La Taupe étaient en appellation Pommard (3^{ème} cuvée). Mon arrière grand-oncle, Paul Girardin, s'est battu, en vain, pour que ces parcelles reprennent leur appellation d'origine.

Cette parcelle est donc sise sur la commune de Pommard avec une surface de 28are 95 ca et âgée de 30 ans. Elle est enherbée, cultivée sous le rang de façon à favoriser la biodiversité. La récolte est manuelle, triée, éraflée.

Une vinification de 3 semaines dont 12 jours de fermentation alcoolique, suivie d'un élevage en futs de chêne de 2 à 4 ans pendant 12 mois

Ce Bourgogne a tout d'un Pommard : une robe soutenue, des arômes intenses de cassis et cerise.

En bouche, il impose par sa structure à la fois ferme et veloutée, une finale ample dotée de tanins persistants.

Il accompagne vos plats :

Un caille aux raisins, un aoxa de veau, un bœuf à la thaïlandaise, des choux farcis, une darne de thon rouge, des filets de rougets à l'huile d'olive. Côté fromage, il sera délicieux sur un Boursault, un Beaufort, un Chaume.

A servir entre 16 et 18°

