



Moissenet-Bonnard

VITICULTEUR-RÉCOLTANT À POMMARD

POMMARD 1^{ER} CRU « LES EPENOTS »

En vieux français « espineaul » désigne un lieu couvert de buissons épineux.

Cette parcelle de 90ares 13ca a été donnée en dote à ma grand-mère (Mme Henri LAMARCHE) en 1933 pour son mariage.

Celle-ci est enherbée et cultivée sous le rang pour favoriser la biodiversité et la mycorhization.

La récolte est manuelle, triée, éraflée.

La vinification dure 4 semaines dont 21 jours de fermentation alcoolique

L'élevage se fait en fut de chêne dont 30% de futs neufs ; pendant 18 mois.

Les EPENOTS est l'un des deux grands premiers crus de Pommard. C'est un gentleman, avec une grande prestance et habillé de rouge pourpre. Sa personnalité est complexe ; il s'ouvre sur des arômes de réglisse, de fruits noirs (mures, cassis), des notes de fleurs (pivoine, rose, violette) et d'épices. Sa bouche est équilibrée, ample, onctueuse avec des tanins fins et d'une longueur époustouflante.

Sa capacité de garde est importante, je le compare souvent à une perle sauvage aux éclats infinis

Il accompagne vos plats :

Il sublimerait un canard aux cerises, un filet de bœuf en croûte aux morilles et figues, un lièvre à la bourguignonne; un pavé de bison et pommes sautées sauce au cassis.

Côté fromage, il s'accordera à un Soumaintrain, un Salers, un Cîteaux, un Langres ou un Morbier.

Pour les desserts : torta italienne à l'amaretto et au chocolat, un gâteau roulé au chocolat et aux mûres, un soufflé forêt noire.

