



Moissenet-Bonnard

VITICULTEUR-RÉCOLTANT À POMMARD

POMMARD 1^{ER} CRU « LES PEZEROLLES »

L'on retrouve des citations au XIII^{ème} siècle ; « poizerolles » puis « Pesserolles » ; Pour l'anecdote, pèze en vieux français veut dire pois chiche !? Le bailli Jacques de Pommard y possédait 20 ouvrées de vignes en 1280. Vers 1700, la famille Brunet en détient une grande partie et en ajoutant le nom à son patronyme, cela devient Brunet de Pézerolles.

La Vigne est plantée en 1957 est d'une surface 25 are 35 ca.

Nous avons une affection toute particulière mon épouse et moi pour cette parcelle. C'est elle qui m'a mis le pied à l'étrier. Nous l'avons faite en plus de notre travail de 1984 à 1988. Et grâce à ce travail, mon grand-père, Henri LAMARCHE, a appris, par le tam-tam Pommardois, que je me débrouillais bien à la vigne, et en 1987, il me propose de reprendre le domaine de Pommard.

La récolte est manuelle, triée, éraflée. La vinification dure 3 à 4 semaines dont 12 à 18 jours de fermentation alcoolique. L'élevage se fait en futs de chêne, dont 30% de futs neufs, pendant 12 mois.

C'est un vin à la robe pourpre soutenue. Son nez est intense, très complexe, sur des notes de kirch, et dotée d'une bouche charpentée, puissante, sur des notes de fruits noirs. La finale est chocolatée et vanillée. C'est un vin de garde par excellence qui se livre toujours avec retenue et pudeur.

Il accompagne vos plats :

Il ravira vos papilles sur un cuissot de chevreuil aux cèpes, une tatin de magrets de canard au foie gras ou encore, un dos de sanglier rôti ;

Côté fromage, il sera délicieux sur un picodon de la Drôme, une Fourme du Cantal ;

Côté dessert : une poire au chocolat noir; des pruneaux au vin rouge et épices; un brownies aux noix et aux airelles.

Sa température idéale de service est de 16 °

