

POMMARD- CLOS BLANC

PREMIER CRU

PINOT NOIR

DOMAINE GÉNOM-BOULANGER

La parcelle du « Clos Blanc » est située en bordure de la route des Grand Crus à l'entrée de Pommard et dans le prolongement des « Grands Epenots ». Elle tient son nom du fait de la forte présence de calcaire et d'argile dans le sol, lui donnant une couleur blanche.

Notre parcelle de pinot noir plantée en 1996, de 0.33 hectare, est située en bas de coteaux et au nord-est du village. Notre vigne repose sur un sol argilo-calcaires ferrugineux, il est profond avec une capacité à retenir l'eau qui donne à ce vin toute sa rondeur.

VINIFICATION & ÉLEVAGE -

Vendange manuelle sur la totalité du domaine.



Egrappage à 100% nos raisins de Pinot Noir.

Cuaison longue, environ 2 à 3 semaines avec fermentation en levure indigène pour conserver la typicité du millésime.

Extraction douce, basée sur des remontages et seulement quelques pigeages.



Élevage pendant 12 mois dans des fûts de chêne avec environ 10 à 15% de fûts neufs.

6 mois supplémentaires en cuve Inox.



Nos vins rouges ne sont pas filtrés.

DÉGUSTATION -



Au nez le fruit est fort, il mûrit encore au soleil, il respire l'été ! La palette aromatique mêle les baies sauvages aux raisins mûrs et glissent vers le bois de santal, le musc. Tout annonce un caractère vigoureux.

On s'y attendait : la bouche déferle en largeur et longueur, le vin est épaulé, puissant, et sa force est sûre : avec sa chair solide et son fruit en avant, rien ne lui fait peur. On mariera ce conquérant à des mets nobles et pourquoi pas du gibier, ou on l'attendra en cave, car ici la jeunesse va durer longtemps.



Toutes nos cuvées sont certifiées en agriculture biologique depuis le millésime 2018.