

# DOMAINE DE COURCEL

## POMMARD



Gilles De Courcel



Yves Confuron



25.000  
8 ha: Pinot Noir



|      |  |       |       |                   |
|------|--|-------|-------|-------------------|
| 2021 | Bourgogne Pinot Noir                       | Rosso | Secco |                   |
| 2019 | Pommard 1er Cru « Grand Clos des Epenots » | Rosso | Secco | quantità limitata |
| 2017 | Pommard 1er Cru « Grand Clos des Epenots » | Rosso | Secco | quantità limitata |
| 2019 | Pommard 1er Cru « Rugiens »                | Rosso | Secco | quantità limitata |

## SPROFONDARE NELLA COMPLESSITÀ DI POMMARD

“Gli equivalenti in Côte de Beaune del domaine de la Romanée-Conti in Côte de Nuits. Stessa ampiezza e purezza di stile date da vinificazioni a grappolo intero, stessa autorità assoluta nell’espressione del territorio.” - Bettane & Desseauve 2013

“Questi sono vini espressivi e succosi, con valigie di fascino e integrità.” - Sarah Marsh, The Burgundy Briefing, n. 10

“Il domaine fa senza dubbio parte delle referenze della Borgogna per gli amatori di pinot raffinati e di gran razza. Bisogna dire che Yves Confuron e Gilles De Courcel formano un dannato duo di perfezionisti, curando la viticoltura e le vinificazioni in grappolo intero che esprimono con gioia le sfumature del territorio di Pommard. Come la maggior parte dei grandi vini, i cru della maison hanno bisogno di tempo per acquistare tutta la loro nobiltà.” - Le guide des meilleurs vins de France 2022



### Bourgogne Pinot Noir

- 🍇 Pinot Noir 100%
- 🍷 40 anni
- 🕒 Matura in barriques (33% nuove) tra 18 e 23 mesi; macerazioni di circa 30 giorni; lieviti indigeni; non filtrato.
- 🍷 n.d.
- 🕒 10-15 anni
- 🍷 Con la cacciagione è perfetto.
- 📌 Il vino potrebbe portare la denominazione Pommard, ma l’attenzione maniacale per la qualità porta a una selezione spietata. Il vino è ricco, profondo, e nobile. Temperatura di servizio intorno ai 16 °C.
- ❤️ L’insospettata nobiltà.



### Pommard 1er Cru « Grand Clos des Epenots »

- 🍇 Pinot Noir 100%
- 🍷 60 anni
- 🕒 Matura in barriques (33% nuove) tra 18 e 23 mesi; macerazioni di circa 30 giorni; lieviti indigeni; non filtrato.
- 🍷 15.000
- 🕒 20-30 anni
- 🍷 Quando un vino è grande diventa interessante anche fare provocazioni ma con la selvaggina piumata si esalta.
- 📌 Vinificato a grappolo intero. Tabacco, fragoline di bosco e rosa antica. Bouquet sontuoso. Tessitura monumentale, profondo, lungo. Non teme il lungo invecchiamento. Anzi.
- ❤️ La profondità.



### Pommard 1er Cru « Rugiens »

- 🍇 Pinot Noir 100%
- 🍷 50 anni
- 🕒 Matura in barriques (33% nuove) tra 18 e 23 mesi; macerazioni di circa 30 giorni; lieviti indigeni; non filtrato.
- 🍷 4.000
- 🕒 20-30 anni
- 🍷 Carni rosse con preparazioni importanti, anche umidi. Arrosto morto lardellato.
- 📌 Grande architettura. Tensione e mineralità. Sanguigno e tannico come ci si aspetta da un Rugiens, ma che tannino! E sul finale i muscoli lasciano spazio alla grazia, all’eleganza, alla nobiltà. Maestoso.
- ❤️ L’esplosione gustativa.