

# DOMAINE DE COURCEL POMMARD



Gilles De Courcel



Yves Confuron



25.000  
8 ha: Pinot  
Noir



2019	Bourgogne Pinot Noir	Rosso	Secco	esaurito
2019	Pommard 1er Cru « Grand Clos des Epenots »	Rosso	Secco	quantità limitata
2017/19	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.