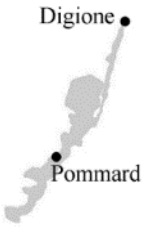
DOMAINE DE COURCEL
POMMARD

Gilles De Courcel

Yves Confuron

25.000
8 ha: Pinot Noir



2021	Bourgogne Pinot Noir	Rosso	Secco	
2021	Pommard 1er Cru « Grand Clos des Epenots »	Rosso	Secco	quantità limitata
2019	Pommard 1er Cru « Grand Clos des Epenots »	Rosso	Secco	quantità limitata
2017	Pommard 1er Cru « Grand Clos des Epenots »	Rosso	Secco	quantità limitata
2008	Pommard 1er Cru « Grand Clos des Epenots »	Rosso	Secco	quantità limitata
2021	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 a 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.