



POMMARD
« LES PETITS NOIZONS »
2015



FR-BIO-01
Agriculture France

Cette grande parcelle de plus d'un hectare, exposée plein sud, a été replantée de 1985 à 1989. La vigne, "soliaire", idéalement placée en haut du coteau, bénéficie d'une excellente réverbération de la chaleur aux raisins. Les Petits Noizons puisent du sol très caillouteux, très calcaire et plutôt limoneux en profondeur un vin assez puissant, très structuré, très racé.

HISTOIRE

On disait en patois *En Noyons* et il s'agissait jadis d'un lieu où se trouvaient des noyers. Pommard a appartenu à Alix de Vergy, duchesse de Bourgogne au XIII^{ème} siècle, puis aux archevêques de Lyon, au domaine ducal, à de grandes familles de la Province. Quant aux vignes, elles sont liées à toute l'histoire de la Bourgogne. Les moines de l'abbaye de Saint-Bénigne à Dijon, de Cîteaux, les chevaliers de Saint-Jean-de-Jérusalem ont veillé ici sur leurs vendanges. Tout comme Gaspard Monge, père de la géométrie et dignitaire de l'Empire : sa fille avait épousé le châtelain du pays, Nicolas-Joseph Marey.

NOTRE PARCELLE

LES PETITS NOIZONS

Surface : 1,1057 ha

Situation géographique : parcelle en coteau

Exposition : Est

Plantation : 1985/1986 1986/1987 1987/1988 1988/1989

Situation : lorsque l'on quitte Beaune en direction du Sud, Pommard est le premier village rencontré, juste avant Volnay. A 300 mètres d'altitude, Les Petits Noizons se situent sur le côté beaunois de l'appellation, sur le flanc droit de la route de Saint-Romain et de la Petite Combe.

Cépage : 100% Pinot Noir

Sol et sous-sol : sol très caillouteux, très calcaire et limoneux en profondeur

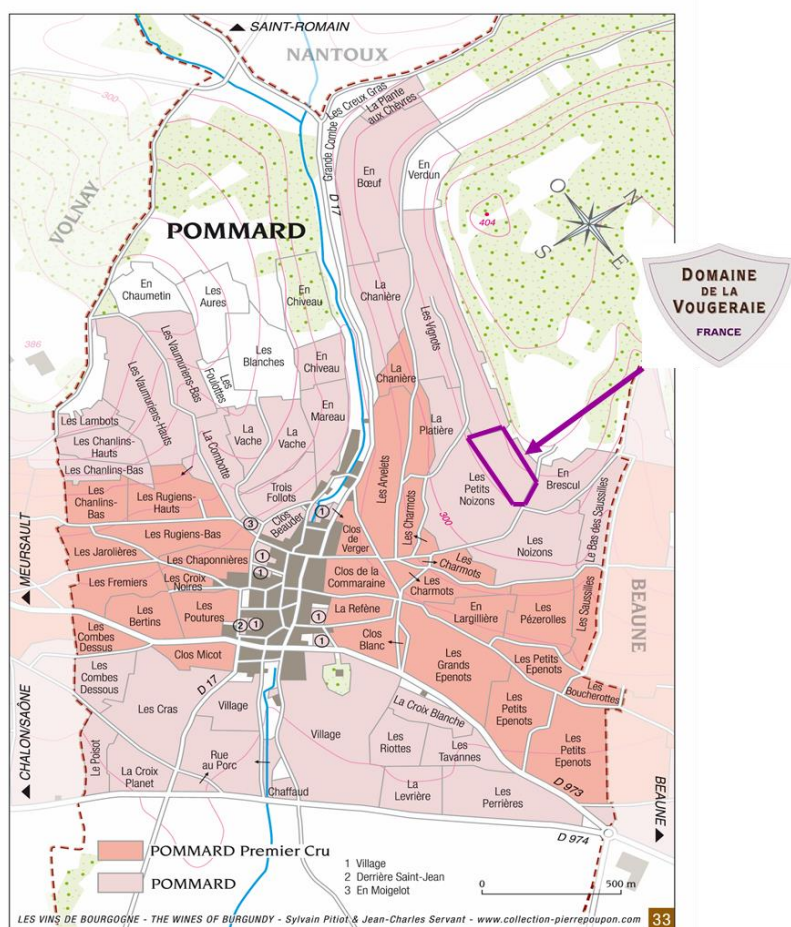
Densité de plantation : 10 000 pieds/ha

Matériel végétal : 100 % clonale

Agriculture biologique. Agrément ECOCERT® reçu en 2000.

Taille : Guyot

Actualité de la vigne : Buttage des vignes en hiver. Pulvérisation de tisane d'ortie et de rhubarbe, de décoction de prêle et de silice, tanaïs, saule, achillée. Evasivage au printemps.



LA VENDANGE

Date de la récolte : Le 4 et 5 septembre 2015 (jour racine).

Tri à la vigne et à réception en cuverie.

Rendement : 35 hl/ha

LA VINIFICATION

Vendange entière 35%, non foulée et encuvée par gravité.

Sans levurage ni enzymage.

Macération pré-fermentaire à froid (12-15°C) pendant 5 jours.

Durée de cuvaison : 19 jours

Un pigeage par jour jusqu'à mi-fermentation puis un remontage léger par jour jusqu'à la fin de cuvaison.

Pressurage avec le pressoir vertical.

L'ELEVAGE

Durée : 16 mois

Type : en fûts.

Pourcentage de fûts neufs : 35%

Chauffe douce et lente.

Origine des bois : Cîteaux et Tronçais

Pas de collage, filtration légère.

MISE EN BOUTEILLE

Le 16 février 2017 (jour racine).

Limité à 4530 bouteilles et 200 magnums.