Pommard 1er Cru "Epenots", Louis Latour



Entre Beaune et Volnay, Pommard s'est forgé une réputation unique en Bourgogne grâce à des Pinot Noir plus puissants, plus structurés et plus tanniques que ceux de ses voisins. Ce Premier Cru « Épenots » de Louis Latour illustre parfaitement ce caractère affirmé, avec une profondeur remarquable qui s'épanouit pleinement après quelques années de garde. Le nom Épenots provient du mot ancien épine, en référence à la végétation broussailleuse et épineuse qui occupait autrefois ce terroir avant sa plantation en vigne.

Origine: Les vignes âgées en moyenne de 30 ans s'épanouissent sur des sols argilo-calcaires au cœur de l'un des climats les plus réputés de Pommard. Située entre Beaune et Volnay, l'appellation est connue pour produire des vins plus corsés que la majorité des crus de la Côte de Beaune, avec une structure souvent comparée à celle de certains vins de la Côte de Nuits. Alors que Volnay est souvent associé à la délicatesse, Pommard est historiquement considéré comme l'appellation la plus robuste de la Côte de Beaune, ce qui explique son excellent potentiel de garde.

Encépagement: Pinot Noir

Vinification: Les raisins sont récoltés manuellement puis vinifiés en cuves ouvertes selon la tradition bourguignonne. Après une fermentation malolactique complète, le vin est élevé durant 10 à 12 mois en fûts de chêne français, dont 35 % de bois neuf issus de la tonnellerie Louis Latour, afin de renforcer sa structure et sa capacité de vieillissement.

Dégustation: Sa robe grenat profonde annonce un vin de belle concentration. Le nez dévoile des arômes complexes de mûre, de café et de poivre, tandis que la bouche offre une matière ample et généreuse, marquée par des notes de cerise, de noyau de cerise et une finale intensément saline et sapide.

Potentiel de garde: 7 - 10 ans

Température de service: 12-16 °C suivant l'âge

Association mets: Superbe avec un confit de canard, un bœuf bourguignon mijoté ou une joue de bœuf braisée. Sa structure tannique et sa profondeur aromatique s'accordent également parfaitement avec un Époisses affiné, un Pont-l'Évêque ou un vieux Herve.