

Horizontale de Pommard 2006

DOMAINE A.F GROS & FRANCOIS PARENT

Anne-Françoise GROS et son mari François PARENT perpétuent la tradition familiale depuis 13 générations et exploitent en Bourgogne 10 hectares de vignobles parmi les plus prestigieuses appellations de la Côte de Nuits et de la Côte de Beaune.

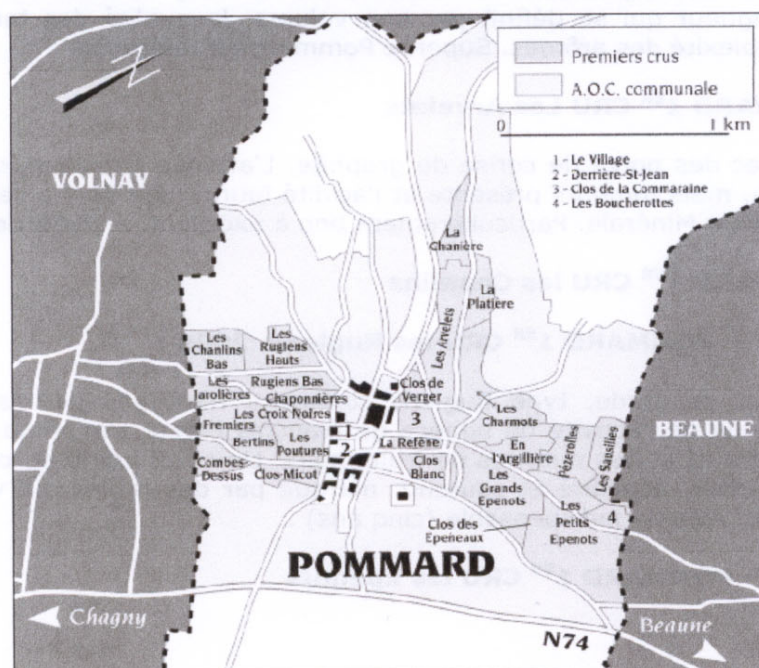
Leurs vignes sont majoritairement situées sur Vosne-Romanée et Pommard. Anne Françoise a créé son domaine en 1988. Elle est la fille de Jean GROS, et la sœur de Michel et de Bernard. Jean GROS a partagé son vignoble en 1995 entre ses 3 enfants.

François PARENT est le fils de Jacques PARENT, une famille de viticulteurs renommés à Pommard. François a vinifié sous le nom du domaine familial Domaine PARENT ; puis les vignes ont été divisées et réparties entre François et ses sœurs il y a quelques années. François a alors créé une nouvelle étiquette pour ses vins, il a choisi une truffe pour emblème afin de signer sa vinification. Il met en avant le caractère spécifique de chaque millésime par une vinification et un élevage toujours différent : « je n'ai jamais vinifié deux fois de manière identique en 30 ans a t-il coutume d'expliquer.

Historique du Millésime 2006 après un mois de mai irrégulier et un début de juin assez frais, les températures sont remontées nettement au cours des 15 premiers jours de juin, ce qui a provoqué une pousse rapide de la végétation. Les premières fleurs sont apparues sur le cépage Chardonnay le 7 juin et le temps quasi estival a entraîné une floraison très homogène sur toute la Côte et les Pinot étaient en fleurs entre le 11 et le 16 juin.

La vendange a commencé le 21 septembre, exceptionnellement par les Hautes Côtes, puis continué par Monthélie, Volnay, Vosne-Romanée, Richebourg puis les Échezeaux. Enfin, nous avons vendangé sur Pommard et Beaune.

Caractéristiques 2006 est un millésime traditionnel. Mois après mois pendant son élevage en barrique, il évolue et finit par séduire tous ceux qui le dégustent. On croirait assister à une éclosion, si bien que nous préférons lui laisser du temps et retardons volontairement les mises en bouteilles. - Des vins parfumés, une texture fluide et harmonieuse, une grâce certaine qui exprime le pinot noir, non dans sa voluptuosité mais plutôt sur sa délicatesse, la robe est cerise soutenue, les arômes sont pleins de fraîcheur, nettement marqués par des notes de fraises et framboises.



POMMARD production sur la commune de Pommard. Comporte 28 Premiers Crus, les plus renommés étant Les Rugiens et Les Épenots.

Terroir : sur la partie la moins élevée, des alluvions anciennes, puis au milieu des coteaux, les sols argilo-calcaires sont bien drainés grâce à un cailloutis de débris rocheux. En montant encore, on trouve des marnes oxfordiennes (jurassique), des sols bruns calciques et bruns calcaires. L'oxyde de fer rougit parfois la terre. Expositions au levant et au midi. Altitude : entre 250 et 330 mètres

Situés en Côte de Beaune, entre Beaune et Volnay, Pommard, ses crus et ses belles demeures marquent l'endroit où la Côte s'incline légèrement du côté d'Autun. Jadis la terre a appartenu ici aux ducs de Bourgogne, à des établissements religieux dont l'abbaye de Cîteaux, et à de vieilles familles comme les Marey-Monge... Dès le Moyen-âge, on voyait le Pommard comme « la fleur des vins du Beaunois ». C'est le vin de référence... Exclusivement un rouge issu du pinot noir. L'appellation d'origine contrôlée a été reconnue en 1936, parmi les premières. Superficie en prod. : 321,69 h dont 122,31 ha en 1er Cru.

Caractères des vins : Il faut prendre garde aux idées toutes faites : la célébrité du Pommard au XIXème siècle lui vaut l'image d'un vin insistant et viril. En réalité, les terroirs, les vinifications et l'âge nuancent ce portrait pour offrir un vin riche en sensibilité. Rouge profond, rubis pourpre foncé, sa robe aux lueurs mauves rappelle le mot de Victor Hugo : « C'est le combat du jour et de la nuit ! ». Arômes de mûre, myrtille ou encore de groseille, noyau de cerise, prune mûre. Une évolution féline et sauvage n'est pas rare avec le temps. La maturité l'oriente vers le cuir, le chocolat, le poivre. Un vin à laisser un peu vieillir afin qu'il s'ouvre pleinement : texture ronde, structure délicate et affirmée, fruité en bouche, la mâche tannique prenant alors son arrondi. Riche ? Assurément.

Conseil du sommelier : avec les viandes sauvages, car ses tanins sont massifs et denses. Gibiers à poils et à plumes, braisés, ou rôtis. Les pavés de boeuf, l'agneau ou les volailles en civet apprécieront aussi la texture ferme de ses tanins et ses arômes concentrés. Il apprécie naturellement la compagnie des fromages aux saveurs développées : époisses, langres, soumaintrain mais également comté. Température de service : 14 à 16 °C.

A.F. GROS – POMMARD 1^{ER} CRU Les Pézerolles

Coup de cœur l'an passé pour ces Pézerolles 2005. Complexe.... Affichant du gras jusqu'à l'œil, un bouquet distingué et empli de violette, un 2006 totalement structuré, fin, complexe, minéral et épicé. La race légendaire d'un Pommard se fait déjà sentir à la mise en bouche, suivie par une longueur qui se définit par son volume, la qualité des tanins, une belle fraîcheur et la complexité des arômes. Superbe Pommard de référence.

A.F. Gros POMMARD 1^{ER} CRU Les Arvelets

Très expressif Avec des notes de cerise de graphite. L'attaque est énergique et la texture des tanins est lisse, mais toujours présente et l'acidité fournit une bonne colonne vertébrale au fruit. Longue finale Minérale. Particulièrement bon à excellent. A partir de 2011.

A.F. Gros POMMARD 1^{ER} CRU les Chanlins

François PARENT - POMMARD 1^{ER} CRU les Rugiens 2006

Un vin masculin et de garde, typé Rugiens comme il n'est pas permis ! D'un rouge prononcé, ce 2006 né de l'activité de négoce de François Parent s'exprime avec intensité sur des notes minérales et des nuances de fruits noirs. Un corps complet, conforme à son origine et à son terroir, équilibré et soutenu, marqué par des tanins qui veulent encore avoir le dernier mot. Attente indispensable (cinq ans) .

François PARENT- POMMARD 1^{ER} CRU les Epenots