

ARMAND HEITZ

Le terroir sans filtre

Pommard 1er Cru Arvelets



Histoire et tradition : il semble bien que le site de Pommard soit celui des plus anciennes activités viticoles de la Côte. Installés en ce lieu depuis plus de 2000 ans, les Gaulois y auraient sélectionné et multiplié le pinot noir. Un temple dédié à la déesse Pomone serait à l'origine du nom du village.

Sol : argilo-calcaire avec un mélange d'argile rouge en surface et de cailloux sur roches calcaires.

Garde : 10-15 ans

Température de dégustation : 16-18°

Appellation : Pommard 1er Cru

Cépage : pinot noir

Rendement : 40 hl/ha

Type de culture : bon sens agronomique

Élevage : 14 mois

Taux de grappes entières : 100 %

Taux de fûts neufs : 20 à 40 %

La description d'Armand :

Pommard a la réputation d'être un village qui fait des vins plutôt masculins. Si vous suivez mes articles de blog, vous savez que j'ai horreur des idées toutes faites. Pommard selon les vigneron et les climats peut produire des vins remarquables par leur finesse, leur élégance et leur fraîcheur. Les 1er Cru Arvelets et Chanière se trouvent le long de la Petite Combe. Ces climats sont assez frais de part leur orientation. Cette orientation constitue un avantage indéniable pour la production de grands vins de Pinot noir avec les millésimes de plus en plus solaires.



www.armandheitz.com

ARMAND HEITZ

Le terroir sans filtre

Pommard 1er Cru Arvelets



History and tradition : it seems that the site of Pommard is one of the oldest winemaking activities of the Coast. Installed in this place for more than 2000 years, the Gaulois would have selected and multiplied the pinot noir. A temple dedicated to the goddess Pomone would be at the origin of the name of the village.

Soil : clay-limestone with a mixture of red clay on the surface and pebbles on limestone rocks.

Cellaring potential : 10-15 years

Serving temperature : 16-18°

Appellation : Pommard 1er Cru

Grape variety : pinot noir

Average yield : 40 hl/ha

Type of cultivation : good agronomic sense

Maturation : 14 months

Whole cluster rate : 100 %

New oak barrels rate : 20 to 40 %

Armand's description :

Pommard has the reputation of being a village that makes rather masculine wines. If you follow my blog posts, you know that I hate preconceived ideas. Pommard, depending on the winemaker and the climate, can produce wines that are remarkable for their finesse, elegance and freshness. The 1er Cru Arvelets and Chanière are located along the Petite Combe. These climates are quite cool due to their orientation. This orientation is an undeniable advantage for the production of great Pinot Noir wines with the increasingly sunny vintages.



www.armandheitz.com