



Lucien Boillot et Fils, Gevrey-Chambertin (Bourgogne)

## Pommard 1er Cru «Les Fremiers» AC

<b>Millésime</b>	2023
<b>Viticulteur</b>	Lucien Boillot et Fils
<b>Région</b>	Bourgogne
<b>Degré</b>	13.5% vol.
<b>Cépages</b>	100% Pinot Noir

### Vinification

Vieilles vignes de Pinot Noir sur un sol profond, riche, argilo-calcaire. Il s'agit d'une très petite parcelle. Les raisins sont récoltés à pleine maturité, entièrement égrappés, macérés pendant 3 jours avant la fermentation, fermentés pendant 15 jours avec des levures indigènes, et élevés pendant 16 mois en fûts de chêne, dont 15 % sont neufs. Les vins ne sont ni filtrés ni clarifiés.

### Notre note de dégustation

Rouge rubis brillant. Un bouquet riche et puissant de fruits noirs, cassis et une touche de fumée. En bouche, il est puissant et fruité avec des tanins ronds et une note minérale structurée. Ce vin est une expérience sensorielle et un véritable plaisir pour les connaisseurs.

### Lucien Boillot et Fils

Lucien Boillot est un grand nom de la Bourgogne qui pourrait pourtant vous être inconnu, car 85% de ses bouteilles sont destinées à l'exportation. Représentant de la sixième génération d'une famille de vigneron originaire de Volnay, Lucien s'installe en 1950 au cœur de Gevrey-Chambertin, où il commence à acquérir ses premières vignes sur des terroirs prestigieux de Premiers Crus. Dans les années 1980, le domaine prend son essor grâce à l'acquisition de nouvelles parcelles et à la transmission par son père des principales appellations de la Côte de Beaune. On parle alors de terroirs exceptionnels pour des vins d'exception, des deux côtés de la Côte, avec des parcelles situées notamment à Pommard, Puligny-Montrachet, Nuits-Saint-Georges... Aujourd'hui, c'est Pierre Boillot qui succède à son père Lucien, pour qui «un grand vin est une libération». Un domaine à (re)découvrir absolument et à suivre de près, car comme vous l'avez peut-être remarqué, ses cuvées sont d'une rareté précieuse!



### Convient avec

