WEIBELWEINE




**Lucien Boillot et Fils, Gevrey-Chambertin (Bourgogne)**

# Pommard AC

| | |
|---|---|
| **Millésime** | 2023 |
| **Viticulteur** | Lucien Boillot et Fils |
| **Région** | Bourgogne |
| **Degré** | 13.5% vol. |
| **Cépages** | 100% Pinot Noir |

## Vinification

Les vignes poussent sur un sol argilo-calcaire à la structure fine, parsemé de petits cailloux, assurant ainsi un bon drainage de la parcelle. L'élevage se fait en fûts de chêne, avec un maximum de 30 % de fûts neufs, et dure entre 16 et 18 mois, selon le millésime. La mise en bouteille se fait au domaine par gravité, sans filtration ni collage.

## Notre note de dégustation

Rouge profond avec des nuances de violet foncé et de rouge rubis. Arômes de mûres, myrtilles, cassis, noyaux de cerise et prunes mûres. Avec le temps, il révèle des notes de cuir, de chocolat et de poivre. Ce vin a besoin encore d'un peu de temps pour atteindre son plein potentiel : il présente une texture ronde, une structure délicate mais affirmée, des arômes fruités en bouche et des tanins qui se font plus souples avec le temps.

## 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 vignerons 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

Weibel Weine AG, Moosweg 40, Postfach, 3604 Thun, T: 033 334 55 55
Weibel Weinhandel AG, Früebergstrasse 41, 6340 Baar, T: 041 760 67 01
www.weibelweine.ch | weibel@weibelweine.ch