



Monthelie Douhairet Porcheret



Pommard 1er Cru «Les Fremiers»

Etymologie : fremiers serait dérivé du vieux français « fremyer » signifiant ferme, solide

Situation : A la limite avec Volnay (volnay fremiets)

Production : 1000 bouteilles

Caractère :

Il faut prendre garde aux idées toutes faites : la célébrité du Pommard lui vaut une 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. Les « fremiers » offrent la structure affirmée du Pommard mais expriment à merveille la finesse et l'élégance des « Volnay ». Une robe pourpre magenta délicate et profonde. Son bouquet évoque le cassis, la framboise, la griotte, évoluant avec l'âge vers le cuir, la fourrure, l'humus. Ce vin rappelle le mot de Victor Hugo : « c'est le combat du jour et de la nuit ! »

Conseil du sommelier :

Préférez les viandes, compte tenu de la puissance de ses tanins et de la longue complexité de ses arômes. Mais sa particularité, une grande distinction due à une amplitude toute sensuelle en bouche, lui fera préférer les belles volailles, rôties ou farcies, et les gibiers à plumes, en sauce, braisés, ou encore patiemment rôtis. Les fromages affinés et de caractère mettront en valeur sa nature généreuse : Livarot, Brillat savarin, Cîteaux, brie de Meaux.

Température de service : 14° à 17°C

Conservation : Il atteint son apogée entre 8 et 12 ans et peut se conserver 15 ans et plus selon les millésimes.