



Monthelie Douhairet Porcheret



Pommard 1er Cru «Les Chanlins»

Etymologie : On pourrait se demander si il ne s'agit tout simplement pas d'anciens champs sur lesquels on cultivait le lin, tout comme sur Volnay avec les Chanlins qui en sont la continuité géographique.

Situation : Les chanlins sont nos vignes les plus en coteaux. Tous les travaux sont faits à la main puisque même le tracteur ne monte pas. Les traitements se font à l'hélicoptère.

Production : 2200 bouteilles.

Caractère :

Rouge profond, rubis pourpre foncé. 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'orienté vers le cuir, le chocolat, le poivre. Un vin à laisser un peu vieillir afin qu'il s'ouvre pleinement : texture ronde, structure virile et affirmée. Riche ? Assurément. Avec les chanlins nous avons les deux pieds dans la terre de Pommard !

Conseil du sommelier :

Cet illustre représentant de la Côte de Beaune se régale avec les viandes sauvages, car ses tanins sont massifs et denses. Gibiers à poils et à plumes, braisés ou rôtis trouveront dans le Pommard un interlocuteur indispensable. Les pavés de bœuf, l'agneau ou les volailles en civet apprécieront aussi la texture ferme de ses tanins et ses arômes concentrés. Il apprécie la compagnie des fromages aux saveurs développées : époisses, langres, soumaintrain.

Température de service : entre 16° à 18°C.

Conservation : Il atteint son apogée entre 6 et 8 ans et peut se conserver jusqu'à 20 ans et plus selon les millésimes.