

Le clos des Boucherottes a 100 ans

Le domaine Coste-Caumartin a réuni ses amis et clients pour fêter un événement assez particulier, les 100 ans de son monopole, le clos des Boucherottes, un pommard 1^{er} cru.

Jérôme Sordet, le maître des lieux, aidé de sa famille et de son équipe, avait fait les choses de manière originale. Plusieurs ateliers de dégustation, avec des intervenants, avaient été mis en place et les amateurs ont pu découvrir les différents terroirs, l'accord fromages vins. On pouvait aussi découvrir les arômes du vin à travers un jeu. Un talentueux conteur a narré des histoires (de vigneron et de vignes bien sût) au coin de la cheminée, enchantant petits et grands.

Le domaine Coste-Caumartin qui cultive la vigne depuis 1793, et qui a la particularité de s'être transmis par les femmes, est aujourd'hui exploité par Jérôme Sordet. Cet adepte des terroirs en a profité pour mettre en avant son pommard 1^{er} cru, clos des Boucherottes.

Monopole du domaine Coste-Caumartin, le clos des Boucherottes est la propriété de la famille depuis 1908. Ce clos, classé en appellation Pommard 1^{er} cru, a



Jérôme Sordet (à gauche), le maître des lieux, avec le député maire, Alain Suguenot

toujours été un joyau du village. En 1507, il dépendait d'ailleurs du « Domaine Royal ». Son nom vient du vieux patois bourguignon « boucho » qui veut dire buisson, ou de bouchure qui signifie une haie de séparation. Sa situation en limite de Pommard vers Beaune explique ce nom.

Ce terroir se situe à l'extrémité de Pommard en direction de Beaune. Il est entouré au Sud et à l'Est par « Les Petits Epenots » et au-dessus par « Le Clos des

Mouches ».

Le lieu-dit « Le Clos des Boucherottes » a une superficie de 1,83 hectare et il est planté avec le cépage pinot noir.

Lors de la récolte, les raisins sont éraflés à 100 %, puis vinifiés en cuves béton ou inox avec des pigeages et des remontages raisonnés par cuvée, au gré des dégustations journalières.

La macération préfermentaire dure 3 à 6 jours à 15 °C, suivie d'une fermentation à une température maximale

de 33, 34 °C. La durée totale de vinification selon les millésimes s'étend sur une durée de 15 jours à 3 semaines. Les vins sont ensuite mis en fûts de chêne pendant une durée de 12 mois avec 5 à 10 % de fûts neufs.

Vin hors norme

Le microclimat particulier du clos des Boucherottes confère une personnalité hors norme à ce pommard 1^{er} cru.

Sa robe rubis foncé est d'une particulière intensité. Son nez révèle une finesse d'arômes de baies de cassis, et de fruits rouges à noyau. Un début de bouche rond, long et soyeux, développe un joli moelleux. Sa puissance s'exprime en fin de bouche par une finale consistante plus tannique qui lui apporte une grande amplitude et une longueur remarquable.

Millésime après millésime, les traits de sa personnalité affirment tout particulièrement la typicité de ce climat. Son exceptionnelle persistance enrichie par une palette d'arômes, fait de lui un vin d'une grande sensualité.