



CLAVELIER
Grands vins de Bourgogne

Fondée en 1935 par Antoine Clavelier, la Maison Clavelier a été reprise en 2001 par Henri-Noël et Isabelle Thomas. Animés par la passion du vin, ils conjuguent art et tradition dans le respect des terroirs pour offrir aux palais des connaisseurs les plus grands vins de Bourgogne.

En 2020 et après plusieurs années à la tête de la Maison et du Domaine Clavelier, Isabelle Thomas transmet ce domaine de 2,8ha à Paul, son fils, afin d'en assurer la pérennité. Qualité et authenticité, les maîtres-mots de Clavelier.

POMMARD 1^{er} CRU



Et si on parlait de l'appellation ?

Village situé au sud de Beaune, Pommard est une appellation qui ne produit que du rouge sur 322ha environ. Ses vignes sont plantées sur des sols argilo-calcaire entre 250 et 330 m d'altitude. Il s'agit ici d'un pommard issu de vignes classées en premier cru.



100% Pinot Noir



Après les vendanges manuelles et un tri des grappes précautionneux, la vinification commence par la fermentation alcoolique en cuves inox thermo-régulées. Le vin est, ensuite, mis en fûts de chêne (environ 30% de fûts neufs) pour la fermentation malo-lactique et l'élevage pendant 14 à 16 mois.



Sa robe rubis pourpre foncé aux lueurs mauves offre un bouquet d'arômes de mûre, myrtille ou encore de groseille, noyau de cerise, prune mûre. La maturité l'oriente vers le cuir, le chocolat, le poivre. En bouche, on apprécie une texture ronde, une structure délicate et affirmée. Il est fruité, la mâche tannique prenant alors son arrondi. Riche ? Assurément.



Ce vin apprécie les viandes sauvages comme les gibiers braisés, ou rôtis. Les pavés de boeuf, l'agneau ou les volailles en civet apprécieront aussi la texture ferme de ses tanins et ses arômes concentrés. Il aime naturellement la compagnie des fromages aux saveurs développées : époisses, langres, soumaintrain mais également comté.



A déguster entre 14 et 16°C. Présente un beau potentiel de garde : 5 à 10 ans.