

POMMARD 1^{ER} CRU 2022

« Epenots »

Domaine Parigot



Situation : Propriété familiale depuis quatre générations, le domaine Parigot est situé à Meloisey et s'étend sur une quinzaine d'appellations réparties sur sept communes différentes. Il représente aujourd'hui une superficie de 18.5 hectares. Aujourd'hui dirigé par Alexandre Parigot, qui a repris le domaine de son père Régis. Optant pour une culture raisonnée, et cherchant à établir des vins proches de leur terroir.

Le Domaine Parigot est aujourd'hui une référence pour tout amateur de Pommard, la maîtrise du Pinot Noir est ici simplement extraordinaire. Les millésimes sont chaque année de plus en plus attendue et il devient difficile de trouver certains de leurs vins.

Encépagement : Pinot Noir 100%.

Terroir : argiles rouges, vignes exposées plein Sud tout en haut du coteau.

Température de Service : 16 à 17°C. Carafage recommandée (2h)

Potentiel de Garde : 2026-2032 voire plus dans de bonnes conditions

Observations : Le nez, à la fois vertical et sensuel, nous plonge immédiatement dans la plus belle expression du pinot noir bourguignon. Une touche mentholée délicate rajoute de la fraîcheur à un ensemble d'une pureté et d'une élégance remarquable. La bouche est une caresse, portée par un jus dense, charnu, aux tanins de soie. Sensuel et velouté, élégant et raffiné, ce vin se goûte déjà très bien et révélera toute la complexité et la richesse de son terroir après 6 à 8 ans de garde !

Quelques accords : lapin à la moutarde au cassis ; magret de canard aux fruits rouges...

