

Terre de Vins

Château de la Commaraine : la première cuvée est prête

Repris en 2017, le Château de la Commaraine (Pommard) franchit une nouvelle étape. Le millésime 2018 marque la concrétisation d'un travail en profondeur de revalorisation de ce terroir.

"Le terroir de la Commaraine à toujours donné, avec le temps, des vins élégants. Nous voulions donc produire un vin sur la finesse, mais aussi la profondeur et la longueur" explique Jean-Luc Vitoux, directeur du Château. L'objectif est manifestement atteint avec ce premier millésime de la nouvelle ère de ce clos de la Côte de Beaune. Si Pommard a la réputation, pas toujours justifiée, de donner des vins tanniques, cette cuvée bat les idées reçues en brèche. Le vin se dévoile sur un mélange de notes florales, d'épices mais aussi de petits fruits rouges. En bouche, une texture fine et réglissée vient caresser le palais. Bref, une indéniable réussite.



L'équipe du Château a procédé à une étude de terroir approfondi et identifié 8 sous parcelles dans le clos (3,75 ha en premier cru). Chaque parcelle a été vinifiées et élevée séparément. Égrappage total et utilisation d'un tiers en fût neuf ont notamment présidé à cette élaboration. Une sélection sévère a été effectuée en prévision de la mise en bouteille pour ne conserver et assembler que les cuvées les plus qualitatives.

Les premières bouteilles devraient être proposées au printemps prochain ou au plus tard à l'automne pour un prix d'environ 150 € chez les cavistes.

Pour rappel, l'exploitation du Château de la Commaraine a été repris par Denise Dupré et Mark Nunnelly. Les bâtiments deviendront un hôtel haut de gamme avec 15 à 20 chambres et restaurant d'ici fin 2021. Une nouvelle cuverie doit également être mis en service pour les vendanges de cette même année 2021.