



**LA MALAURIE**  
**FAMILLE TRIBAUT**  
*Bourgogne & Champagne*

## POMMARD

PREMIER CRU

*Les Rugiens - Bas*



### SAVOIR-FAIRE

- Cépage :** 100% Pinot Noir
- Superficie:** 30 ares
- Terroir :** Marnes oxfordiennes, sols bruns calcique, calcaires chargé en oxyde de fer
- Vigne:** En coteaux sur pente douce, exposés est, âgées de 35 ans
- Mode cultural :** Taille guyot simple, travail mécanique des sols, lutte raisonnée
- Vendange:** À la main en caisse pleine, triée à la vigne et sur table de tri au chai
- Vinification:** Eraflage à 30%; soit 70% de rafles en cuves  
Mise en cuves béton (sans sulfitage) puis foulage  
Macération pré-fermentaire à froid à 10-12°C, avec 2 remontages/jour ( 3-6 jours )  
Fermentation alcoolique avec levures indigènes en cuves ouvertes  
1 pigeage et 1 remontage quotidiens, les pigeages limités pour plus de finesse  
La cuvaison dure entre 20 à 25 jours avant la mise en fûts  
Fermentation malolactique en fûts
- Élevage sur lies :** >1 an en fûts de chênes français ( 35% fûts neufs Tonnellerie Chassin, chauffe légère)  
Soutirage des fûts par gravité avec légère filtration Kieselguhr

### DÉGUSTATION

Aux lueurs mauves, sa robe est d'un rouge pourpre sombre, foncé. Richesse et complexité aromatique au nez, il présente des arômes de fruits noirs sur le cassis, de cacao brut avec des notes poivrés. Il évolue avec aération vers des touches florales et mentholées

Une bouche riche, distinguée et puissante sur des notes épicés, de sous-bois mêlant la truffe noire à la terre, avec un brin animal. La charpente tannique offre densité, fermeté et longueur persistante. La finale apporte des notes fraîches, fumées, souvent orientée vers la réglisse. C'est assurément un grand vin, racé et complet!

**POTENTIEL DE GARDE:** Très belle longévité, 10 à 20 ans en cave, il se magnifie dans le temps.

**ACCORDS CULINAIRES:** Le servir à 15-17°C dans de beaux verres à Bourgogne, à carafes 2h avant le service pour exprimer tout son potentiel, surtout dans sa jeunesse.

Ce grand vin fait honneur aux plats de caractère: canard, venaisons et gibiers, servis avec des champignons, morilles et cèpes, les volailles en civet ou encore l'agneau à l'ail, aux herbes. Il apprécie naturellement la compagnie des fromages aux saveurs prononcées : époisses, langres, soumaintrain, un vieux comté.