





# Pommard premier cru Les Pézerolles

Vin tranquille

## LE PRODUIT

L'AOP Pommard est un vin de Bourgogne uniquement rouge, appartenant à la petite région viticole appelée "Côte de Beaune". L'AOP Pommard est un archétype parmi les vins de Bourgogne, pour son caractère de vin rouge coloré et puissant, de bonne garde. L'AOP Pommard englobe entre autres 28 lieux-dits (appelés "climats" en Bourgogne) classés en premiers crus.

## ARÔMES ET SAVEURS

Les vins sont caractérisés par une structure solide, mais dont le velouté et le fruité assurent une grande finesse et un grand potentiel de garde. A la dégustation, l'attaque en bouche s'exprime différemment selon que les vins sont issus du nord ou du sud du territoire avec des arômes de mûre, myrtille ou encore de groseille, noyau de cerise, prune mûre.

## UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

La zone géographique est située au débouché d'une vallée encaissée. Elle est limitée au territoire de la seule commune de Pommard, au sud de la ville de Beaune. Elle appartient à la Côte de Beaune qui sépare les plateaux des Hautes Côtes de Beaune à l'ouest de la plaine de Bresse à l'est.

## UN PRODUIT RECONNU

Renommé, donc copié, le vin de Pommard a dû très tôt lutter contre les usurpations. Un jugement de 1926 définit l'appellation d'origine Pommard et fixe l'aire de production à la seule commune de Pommard. Un jugement en appel, en 1932, complète le jugement précédent. L'appellation d'origine protégée Pommard est reconnue en 1936, sur le fondement de ces jugements.

### Le saviez-vous

Les vins fins de Pommard se placent parmi les crus les plus réputés de la Côte de Beaune, notoriété confirmée par le prix atteint par les cuvées lors de la vente des vins des Hospices de Beaune. □ □

# Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat de défense des AOC Pommard et Pommard 1er Cru

---

Domaine des grands vins LOUBET-DEWAILL

3 rue Notre Dame

21630 POMMARD

**Contact :** CAVB

**Tél. :** 06 60 51 15 14

**Mél. :** [cavb@cavb.fr](mailto:cavb@cavb.fr)

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Dijon

---

Parc du Golf - Bâtiment Bogey

16 rue du Golf

21800 QUETIGNY

**N°SIRET :** 13000270200327

**Tél. :** 03 80 78 71 90

**Fax :** 03 80 73 35 10

**Mél. :** [INAO-DIJON@inao.gouv.fr](mailto:INAO-DIJON@inao.gouv.fr)

Organismes de contrôle (OC)

SIQOCERT

---

Siège

132 route de Dijon

21200 BEAUNE

**N°SIRET :** 50066766200018

**Contact :** Sébastien DUBAN

**Tél. :** 03 80 25 09 50

**Fax :** 03 80 24 63 23

**Mél. :** [beaune@siqocert.fr](mailto:beaune@siqocert.fr)

SIQOCERT

---

520 Av du Maréchal Lattre de Tassigny  
71000 Mâcon

**Tél. :** 03 85 38 96 99

**Fax :** 03 85 22 03 31

**Mél. :** [macon@siqocert.fr](mailto:macon@siqocert.fr)

SIQOCERT

---

210 Bd Victor Vermorel  
69659 VILLEFRANCHE S/SAONE Cédex  
CS 70260

**Tél. :** 04 74 02 22 60

**Fax :** 04 74 02 22 69

**Mél. :** [villefranche@siqocert.fr](mailto:villefranche@siqocert.fr)

---

**Source URL:** <https://www.inao.gouv.fr/produit/pommard-premier-cru-les-pezerolles-8623>

**List of links present in page**

1. <mailto:cavb@cavb.fr>
2. <mailto:INAO-DIJON@inao.gouv.fr>
3. <mailto:beaune@siqocert.fr>
4. <mailto:macon@siqocert.fr>
5. <mailto:villefranche@siqocert.fr>