

Terre de Vins

N° 115/116 - JANVIER-FÉVRIER 2026



Quel vin pour les jeunes ?

DOSSIERS

De la formation à la transmission

SÉRIE

Les Gouttes de Dieu, saison 2

TRIBU

Nouvelle vague à Châteauneuf-du-Pape



Pommard

PAR JEAN-MICHEL BROUARD

Le vignoble de Pommard, situé juste à la sortie de la ville de Beaune et bordant également Volnay, jouit d'une grande réputation depuis l'époque romaine. C'est d'ailleurs à cette période qu'il aurait hérité de son nom, probablement dérivé de celui de Pomona, divinité des fruits et des jardins. Joutant le charmant village éponyme bordé d'élégantes demeures historiques, l'appellation Pommard se déploie sur un ancien cône de déjection (accumulation d'éléments alluvionnaires). Ses sols argilo-calcaires, parfois bruns, exposés à l'est, donnent au pinot noir, seul cépage ayant ici droit de cité, un profil volontiers structuré et profond. Admirables de fruits noirs et d'épices, les vins vieillissent en outre très bien, certains premiers crus affirmant même une qualité digne de grands crus – classification au demeurant inexistante ici.



Superficie du vignoble

314 ha

dont 117,75 ha en premier cru

Volumes de production

11 086 hl

soit 1,48 million de bouteilles

Nombre de producteurs

**209 vignerons particuliers
et négociants**



L'INCONTOURNABLE Domaine Comte Armand Clos des Épeneaux 2023

211 €

★★★★☆

Voici l'un des domaines bien connus des amateurs. À l'entrée de Pommard, le Clos des Épeneaux, monopole du domaine, dévoile ses 5 hectares constitués il y a près de deux cents ans et où s'épanouissent des vignes de 30 à 80 ans. Paul Zinetti préside avec brio à la destinée de ce vin depuis 2014 et applique une philosophie biodynamiste ancrée depuis longtemps au domaine. Ce vin affirme une nouvelle fois ici sa structure puissante, guidé par un velouté de tanins admirable. Les fruits rouges rencontrent des notes florales, légèrement poivrées. Encore jeune et un peu dense, quelques années de garde lui seront très bénéfiques.



LA VALEUR MONTANTE Domaine Jeanson-Parigot Pommard 1^{er} Cru Les Charmots 2023

44 €

★★★☆☆

À la dégustation, difficile d'imaginer que le domaine n'a été créé que très récemment. Ce n'est en effet qu'en 2019 que Florent Jeanson et son épouse, Anaïs Parigot, ont décidé de voler de leurs propres ailes. Et grand bien leur en a pris, puisque leur travail se révèle particulièrement juste. Les vins affichent une vraie personnalité et séduisent par leur niveau qualitatif, à l'instar de cette cuvée. Issue du premier cru Les Charmots, se déployant au nord de l'appellation sur des sols bien argileux, elle déploie une chair magnifique et pleine aux tanins très veloutés. Un vin juteux et pur, doté de beaucoup de fond. Éclatant.



L'ICONOCLASTE Domaine Henri et Gilles Buisson Le Village 2023

74 €

★★★★☆

Pommard est une appellation relativement traditionnelle. Toutefois, un certain nombre de vignerons ont décidé de mettre en œuvre des pratiques biodynamistes. C'est le cas de ce domaine désormais dirigé par deux frères, Franck et Frédéric Buisson. Leurs vins sont de très belle facture, et, bien que le domaine soit connu notamment pour ses cuvées en appellation Saint-Romain, cette référence de Pommard démontre tout leur talent. Fruits rouges et notes florales font office de prélude à une attaque franche et expressive. La bouche pinote avec gourmandise, oscillant entre cerise et framboise. Accessible et velouté.