



# CHÂTEAU de POMMARD

MAISON FONDÉE EN 1726

FAMILLE CARABELLO-BAUM

PRINTEMPS / ÉTÉ 2023





## SOMMAIRE

01	EN ROUTE POUR LA BOURGOGNE !
03	NOS MILLÉSIMES RÉCENTS
05	NOS CUVÉES 2021 DE LA FAMILLE CARABELLO-BAUM
17	NOS EXPÉRIENCES
19	ÉCOLE V
21	NOUS CONTACTER

EM ARDENTES



# CÔTE DE NUITS

Gevrey-Chambertin

Chambolle-Musigny

Vougeot

Nuits-Saint-Georges

Savigny-Lès-Beaune

Aloxe-Corton

Ladoix-Serrigny

BEAUNE

POMMARD

# CÔTE DE BEAUNE

Chassagne-Montrachet

Cheilly-lès-Maranges

## En Route Pour La Bourgogne !

Située dans l'est de la France, au sud de Paris et au nord de Lyon, la Bourgogne est une région viticole mondialement connue.

1247 Climats s'étendent de Dijon à Mâcon et parmi eux, des lieux devenus mythiques dans le monde du vin : Chambertin, Chambolle-Musigny, Clos de Vougeot, et bien sûr notre Clos Marey-Monge. Chaque Climat recèle une histoire qui lui est propre – de son type de sol à sa pente en passant par son altitude, son exposition au soleil et les techniques viticoles qui y ont cours – donnant à ses vins une personnalité distincte. Deux Climats adjacents, appartenant à la même appellation, peuvent ainsi produire deux vins résolument singuliers à partir du même cépage.

À quelques kilomètres au sud de Beaune se trouve Pommard, en plein cœur de la célèbre Côte-d'Or. Avec sa mosaïque de vignobles exposés sud-est bénéficiant d'un ensoleillement exceptionnel tout au long de l'année, le village de Pommard bénéficie d'un cadre d'une beauté intemporelle. Et en son cœur se trouve le Château de Pommard.

# Nos Millésimes Récents

Vous êtes-vous déjà demandé pourquoi le millésime apparaissait sur l'étiquette d'une bouteille de vin ? Comme le terroir, le cépage et la main de l'homme, les conditions météorologiques propres à chaque vignoble contribuent à façonner une cuvée unique, dotée de qualités intrinsèques et d'un potentiel de garde particulier.

Ce printemps 2023, nous dévoilerons le millésime 2021 de la Famille Carabello-Baum. Comme pour beaucoup de domaines viticoles bourguignons, ce millésime s'annonce rare et particulièrement exclusif, du fait de récoltes très limitées. Contactez vite l'un de nos Conseillers en Vin pour sécuriser votre commande.



2013

Un été orageux ponctué de grêle en juin a succédé à un printemps frais et humide. Les rendements sont bas et les raisins peinent à mûrir. Vendanges fin septembre. Vins blancs fruités et minéraux. Vins rouges ronds, reflets de leur terroir.



2014

Averses de grêle en juin, été humide, septembre sec et venteux. Rendements limités. Vendanges de mi à fin septembre. Blancs ronds et frais, rouges élégants et typiques de leur terroir.



2015

Un printemps dans les moyennes de saison, suivi d'un été sec et chaud. Vendanges début septembre, raisins de très belle qualité. Chardonnays amples et opulents. Pinots Noirs intenses, équilibrés et tournés vers le fruit.



2016

Printemps frais et humide marqué par des gelées noires en avril, suivi d'un été chaud et sec. Rendements les plus faibles des 20 dernières années. Vendanges mi-septembre. Blancs élégants et ronds, rouges complexes et frais portés par une belle acidité.



2017

Un printemps et un été ensoleillés ont permis d'obtenir des raisins mûrs à point. Vendanges début septembre, rendements normaux. Chardonnays équilibrés et aromatiques. Pinots Noirs harmonieux et très expressifs.



2018

Un été sec et caniculaire a succédé à un printemps ensoleillé. Bons rendements. Vendanges précoces, fin août et début septembre. Un millésime prometteur en rouge comme en blanc.



2019

Le printemps est ponctué de périodes fraîches avec quelques gelées et une floraison difficile. L'été est chaud et sec. Vendanges mi-septembre, faibles rendements. Des blancs riches avec un bel équilibre, des rouges gourmands avec une agréable fraîcheur.



2020

Millésime marqué par sa précocité exceptionnelle tout au long de la saison avec un temps beau et sec. Vendanges fin août, rendements hétérogènes. Les vins blancs sont fruités avec une belle complexité aromatique. Les rouges sont concentrés avec du caractère tout en restant gourmands.



2021

Épisode de gel en avril suivi d'un été pluvieux. Perte de rendements importante. Vendanges mi-septembre. Millésime délicat et fin. Les blancs sont aromatiques et complexes, et les rouges sont fruités et élégants.



2022

Un millésime généreux et qualitatif en dépit d'épisodes de gel en avril et d'un été très chaud. Vendanges fin août. Très bonnes récoltes. Des Chardonnays aromatiques et structurés, accompagnés d'une finale fraîche. Des Pinots Noirs gourmands aux notes de fruits rouges, avec une bonne structure tannique.





**BOURGOGNE PINOT NOIR  
2021**

**TEMPÉRATURE  
DE SERVICE**  
16°C

**TEMPS DE GARDE**  
Jusqu'à 7 ans

Répondus à travers la Côte de Beaune, les sols argileux se prêtent à merveille à la culture du Pinot Noir. Notre Bourgogne Pinot Noir est un vin équilibré et soyeux qui exprime l'essence du cépage rouge qui règne en maître sur la région depuis le XIVe siècle.

**DÉGUSTATION**

Couleur : Rubis

Nez : Frais et floral.

Bouche : Arômes intenses de bourgeon de cassis. Finale acidulée et légèrement poivrée.



**BOURGOGNE CHARDONNAY  
2021**

**TEMPÉRATURE  
DE SERVICE**  
12°C

**TEMPS DE GARDE**  
Jusqu'à 5 ans

Typiques de la Côte de Beaune, les sols calcaires se prêtent particulièrement bien à la culture du Chardonnay. Notre Bourgogne Chardonnay est un vin équilibré, frais et fruité qui exprime tout le potentiel du cépage blanc natif de la région. Comme une porte d'entrée vers les appellations Village, Premier Cru et Grand Cru qu'offre notre vignoble, l'AOC la plus accessible de Bourgogne synthétise l'essence du Chardonnay.

**DÉGUSTATION**

Couleur : Jaune pâle.

Nez : Arômes floraux de tilleul et d'acacia.

Bouche : Fraîche et généreuse avec des notes d'agrumes. Finale ronde et persistante.





**ALOXE-CORTON  
2021**

**TEMPÉRATURE  
DE SERVICE**  
16°C

**TEMPS DE GARDE**  
Jusqu'à 7 ans

Aloxe-Corton est situé sur une pente caillouteuse au pied de la Colline de Corton, offrant aux vignes une exposition optimale du lever au coucher du soleil. Ses sols bruns rougeâtres, majoritairement argileux, donnent naissance à un Pinot Noir souple et complexe.

**DÉGUSTATION**

Couleur : Rubis.

Nez : Frais et floral, avec des notes de pivoine et de cerise.

Bouche : Fine et équilibrée avec des notes de framboise et de cassis. Finale légèrement acidulée.



**CHAMBOLLE-MUSIGNY  
2021**

**TEMPÉRATURE  
DE SERVICE**  
16°C

**TEMPS DE GARDE**  
Jusqu'à 10 ans

Situés entre 250 et 300 mètres au-dessus du niveau de la mer, les terroirs argilo-calcaires de Chambolle-Musigny jouissent d'une exposition au levant. Nous en tirons un Pinot Noir complexe, aux tanins fondus et à la finale longue. Autrefois possession de l'Abbaye de Cîteaux, le vignoble a donné son nom au village de Chambolle-Musigny, à l'instar de onze autres climats à travers la Côte de d'Or.

**DÉGUSTATION**

Couleur : Rubis.

Nez : Combinaison aromatique de fruits noirs, cerise et laurier.

Bouche : Tanins souples et fondus. Notes de cerise noire sur une finale persistante.



**MARANGES PREMIER CRU "LE CLOS DES LOYÈRES"  
2021**

**TEMPÉRATURE  
DE SERVICE**  
16°C

**TEMPS DE GARDE**  
Jusqu'à 7 ans

Long et frais, notre Maranges "Le Clos des Loyères" se distingue par son énergie. Situé à l'extrême sud de la Côte de Beaune, aux portes de Santenay, ce Premier Cru jouit d'un terroir de marnes propices au Pinot Noir. Créée en 1988, l'appellation Maranges s'étend sur trois villages – Cheilly-lès-Maranges, Dezize-lès-Maranges et Sampigny-lès-Maranges – et abrite sept Premiers Crus.

**DÉGUSTATION**

Couleur : Rubis sombre.

Nez : Arômes de framboise et de cerise noire. Légère touche épicée.

Bouche : Mêmes arômes. Finale longue et minérale.



**NUITS-SAINT-GEORGES  
2021**

**TEMPÉRATURE  
DE SERVICE**  
16°C

**TEMPS DE GARDE**  
Now to 7 years

L'appellation Nuits-Saint-Georges comprend deux parties. Au nord, les sols sont issus des alluvions de la vallée du Meuzin. Au sud, les limons proviennent de la combe des Vallerots. Au sommet du coteau, les roches calcaires affleurent. Né de vignes issues d'une parcelle riche en argiles, notre Nuits-Saint-Georges est à la fois intense et complexe.

**DÉGUSTATION**

Couleur : Rubis intense.

Nez : Arômes intenses de cassis et violette.

Bouche : Généreuse avec des tanins veloutés. Finale fraîche et sapide.

## CHASSAGNE-MONTRACHET 2021

**TEMPÉRATURE  
DE SERVICE**  
12°C

**TEMPS DE GARDE**  
Jusqu'à 7 ans

Situés entre 220 et 325 mètres d'altitude dans la partie méridionale de la Côte de Beaune, les sols de Chassagne-Montrachet sont riches en marnes, argile, calcaire et cailloutis. Ils donnent naissance à un Chardonnay frais et généreux, reflet de son terroir.

### DÉGUSTATION

Couleur : Or paille.

Nez : Beurré, avec des arômes d'acacia et d'aubépine.

Bouche : Fraîche avec des notes de fruits secs, de miel et de poivre blanc. Finale persistante et rafraîchissante.



## SAVIGNY-LES-BEAUNE 2021

**TEMPÉRATURE  
DE SERVICE**  
12°C

**TEMPS DE GARDE**  
Jusqu'à 7 ans

Situé entre les montagnes de Corton et de Beaune, le village historique de Savigny-Les-Beaune appartenait autrefois aux Ducs de Bourgogne ainsi qu'aux abbayes voisines. Ses sols majoritairement calcaire et caillouteux donnent naissance à un Chardonnay floral, charmeur et frais.

### DÉGUSTATION

Couleur : Jaune pâle.

Nez : Frais et élégant, avec des notes florales et une touche légèrement toastée.

Bouche : Ample et fraîche avec des notes de poire et d'abricot. Finale minérale.





**LADOIX PREMIER CRU "LES GRÉCHONS"  
2021**

**TEMPÉRATURE  
DE SERVICE**  
12°C

**TEMPS DE GARDE**  
Jusqu'à 10 ans

Ladoix est situé à la frontière entre la Côte de Beaune et la Côte de Nuits. Niché sur les pentes abruptes de la Colline de Corton, en lieu et place d'anciennes carrières, "Les Gréchons" est l'une des plus hautes parcelles de l'appellation. Né d'un terroir escarpé et riche en fossiles, ce Chardonnay intense et minéral est prêt à déguster ou à garder.

**DÉGUSTATION**

Couleur : Or.

Nez : Beurré, accompagné de notes d'acacia.

Bouche : Vive et ferme, avec une rondeur persistante et des notes de coing et de poire. Finale intensément minérale.



**NUITS-SAINT-GEORGES PREMIER CRU "AUX MURGERS"  
2021**

**TEMPÉRATURE  
DE SERVICE**  
16°C

**TEMPS DE GARDE**  
Jusqu'à 15 ans

"Aux Murgers", signifiant tas de pierres en Bourgogne, est l'un des Premiers Crus les plus au nord de l'appellation Nuits-Saint-Georges. Bénéficiant de sa proximité avec Vosne-Romanée, ses sols riches en calcaire et argile donnent naissance à des vins puissants et charmeurs.

**DÉGUSTATION**

Couleur : Rubis intense.

Nez : Notes de cerise et autres fruits rouges, soulignées par de délicates épices.

Bouche : Généreuse avec des notes de bourgeon de cassis et de clou de girofle. Finale longue et subtile.



### VOUGEOT PREMIER CRU "LES PETITS VOUGEOTS" 2021

#### TEMPÉRATURE DE SERVICE

16°C

#### TEMPS DE GARDE

Jusqu'à 15 ans

Entourée par deux Grands Crus prestigieux, "Les Petits Vougeots" est une parcelle confidentielle de la Côte de Nuits et une digne représentante de l'appellation Vougeot. Ses vignes s'épanouissent sur des sols bruns calcaires en surface qui laissent place à des marnes et argiles fines en profondeur et donnent naissance à des vins francs et délicats.

#### DÉGUSTATION

Couleur : Rubis intense.

Nez : Fraîche des bois et mûre. Notes légèrement toastées de vanille.

Bouche : Ample et élégante avec des tanins bien intégrés. Finale persistante.

### CLOS DE VOUGEOT GRAND CRU 2021

#### TEMPÉRATURE DE SERVICE

16°C

#### TEMPS DE GARDE

Jusqu'à 20 ans

Bâti par les moines cisterciens au XIIe siècle, le prestige du Clos de Vougeot n'a fait que grandir au fil du temps. Certains diront même que l'on goûte une partie de l'histoire de la Bourgogne en dégustant ce Grand Cru : un terroir d'exception, composé de calcaire et de marne, donnant naissance à un vin riche, intense et complexe.

#### DÉGUSTATION

Couleur : Rubis profond.

Nez : Notes fumées et arômes de cassis.

Bouche : Généreuse avec des notes de bourgeon de cassis et de réglisse. Finale riche et hautement minérale.



# Nos Expériences

Expérimentez le monde du vin comme nulle part ailleurs.

## AU CHÂTEAU



### Dégustation Découverte de la Bourgogne

Les villages et les appellations bourguignonnes sont une énigme pour vous ? Découvrez ce que sont les Climats de Bourgogne, classés au Patrimoine Mondial de l'UNESCO, et mesurez l'étendue de la palette d'expressions de nos terroirs. Apprenez à déchiffrer les classements qui articulent notre vignoble, initiez-vous aux techniques de vinification et comprenez pourquoi notre région reste indétrônable.



### Dégustation du Clos Marey-Monge

Le Pinot Noir est un cépage aux multiples facettes. Il s'exprime différemment selon le terroir dont il est issu mais aussi selon d'autres facteurs externes tels que la température ou l'ensoleillement. Découvrez comment ces éléments influencent les vins issus du Clos Marey-Monge. Vous dégusterez trois vins provenant de parcelles voisines, puis trois millésimes distincts de la cuvée emblématique du Château de Pommard, le Clos Marey-Monge Monopole.



### L'Expérience Sur Mesure

Éveillez vos sens avec une expérience inédite et personnalisée. Laissez nos Conseillers en Vin apprendre à vous connaître pour vous offrir une dégustation unique et personnalisée. Découvrez les secrets de la création d'un grand vin, du travail du sol dont ils sont issus à l'expertise du vigneron. Dégustez six cuvées choisies pour vous en accord avec vos préférences et apprenez à déguster comme un professionnel.



### Expérience Jeunesse

Il n'est jamais trop tôt pour voir la Nature à l'œuvre ! Nos jeunes visiteurs partiront à la découverte du vignoble pour comprendre comment les raisins se transforment en vin. Ils dégusteront ensuite quatre sirops de fruits bio élaborés à quelques kilomètres du Château.

## NOS EXPÉRIENCES PARTENAIRES



### Expérience Bourgogne Vue du Ciel

Une balade au-dessus des célèbres Climats de Bourgogne, classés au Patrimoine Mondial de l'UNESCO. Découvrez l'étendue de la palette de nos terroirs en compagnie de nos Conseillers en Vin, certifiés par le WSET et passionnés par notre région.



### Expérience l'Art de Vivre à la Française

Explorer la Route des Grands Crus à bord d'une voiture de collection et terminer son expédition par une dégustation de vins, peut-on imaginer une expérience plus authentique ? Vous traverserez les appellations bourguignonnes les plus réputées avant de rejoindre le Château de Pommard pour une dégustation de différents millésimes de notre cuvée emblématique, le Clos Marey-Monge Monopole.



### Expérience Autour de la Truffe

Vin et truffe, les deux joyaux de la Bourgogne. Découvrez les différentes expressions de notre cuvée la plus iconique, au fil des millésimes puis continuez votre expérience à La Maison aux Mille Truffes, à Marey-lès-Fussey, pour tout apprendre sur ce trésor issu de nos terres.



### Expérience Autour de la Moutarde

Saviez-vous que le dernier producteur indépendant de moutarde est situé en Bourgogne ? Basée à Beaune, la Moutarderie Fallot se trouve à quelques minutes du Château de Pommard. Lors de cette expérience, vous aurez l'occasion de déguster une sélection de vins du Château au domaine, avant d'aller créer votre propre moutarde à la Moutarderie Fallot.

# École V

Explorez le monde du vin avec nos formations alliant l'expertise du WSET® avec l'expérience du Château de Pommard.

Imaginez un clos de 20 hectares – classé parmi les Climats de Bourgogne au patrimoine mondial de l'UNESCO – dont les vignes sont conduites en biodynamie : pourriez-vous rêver d'un plus bel endroit pour développer vos connaissances sur le vin ?

École V offre des cours en anglais et en français.

## NOS EXPÉRIENCES DU WSET



### WSET NIVEAU 1 EN VINS

Découvrez les grands types et styles du vin à travers la vue, l'odorat et le goût. Développez les compétences élémentaires pour décrire avec précision un vin, et suggérer des accords mets et vins.

1 JOUR, 6 HEURES DE COURS, 14 VINS



### WSET NIVEAU 2 EN VINS

Découvrez les principales régions viticoles à travers le monde, et les cépages qu'on y cultive. Après avoir suivi cette formation, vous disposerez d'une base solide pour entamer une carrière dans le vin.

3 JOURS, 18 HEURES DE COURS, 44 VINS



### WSET NIVEAU 2 EN VINS INTENSIF

Vous souhaitez combiner un emploi du temps chargé avec une formation WSET et des connaissances approfondies sur le vin ? À École V, nous proposons une version accélérée du WSET Niveau 2 en Vins, sur un week-end.

2 JOURS, 18 HEURES DE COURS, 44 VINS



### WSET NIVEAU 3 EN VINS

Cette formation offre une approche détaillée de la viticulture et de la vinification aux personnes souhaitant approfondir leurs connaissances sur le monde du vin. Vous découvrirez les facteurs clés de la production du vin et apprendrez à déguster et à évaluer un vin.

5 JOURS, 32,5 HEURES DE COURS, 65 VINS

## NOS MASTERCLASSES



### Les Vins Bios et Biodynamiques

Découvrez les principes clés des vins bios et biodynamiques dans cette masterclass de 2 heures. Apprenez les grandes différences entre conventionnel, biologique et biodynamique aussi bien dans les vignes qu'en cuverie.

1 JOUR, 2 HEURES DE COURS, 5 VINS



### Découverte des Vins du Monde

Parcourez le monde du vin et aventurez-vous en dehors des sentiers battus avec notre sélection unique de vins du monde.

1 JOUR, 2 HEURES DE COURS, 5 VINS



### Introduction à la dégustation

Initiez-vous à l'art de la dégustation en découvrant une sélection des meilleurs vins bios et biodynamiques du monde.

1 JOUR, 2 HEURES DE COURS, 5 VINS



## Bourses d'études Jérôme Aucourt

Pendant près de quinze ans, Jérôme Aucourt a partagé sa passion pour le vin et fait découvrir les cuvées du Château de Pommard à plusieurs milliers de visiteurs. Pour lui rendre hommage, le Château de Pommard a créé six bourses d'études destinées à accompagner des passionnés du vin dans leurs différents projets par le biais de l'éducation et du développement professionnel.

L'objectif est d'offrir à ces personnes motivées une certification, des ressources et des opportunités en français et en anglais, afin de prospérer dans l'industrie du vin.

Les lauréats des bourses d'études Jérôme Aucourt se verront également attribuer une immersion approfondie facultative dans le monde du vin par le biais d'une journée de mentorat auprès de nos équipes.

Les candidatures sont acceptées jusqu'au 31 mai 2023.



## CONCIERGERIE

Vous prévoyez de vous rendre en Bourgogne prochainement ? Notre équipe dédiée se fera le plaisir de vous accompagner gracieusement dans vos différentes réservations – transports, hôtels et activités avec nos partenaires locaux. Contactez-nous pour découvrir ce que notre région a de meilleur à offrir.

## NOUS CONTACTER

CONCIERGERIE  
[hello@chateaupommard.com](mailto:hello@chateaupommard.com)

EXPÉRIENCES  
[www.chateaupommard.com/fr/experiences](http://www.chateaupommard.com/fr/experiences)

VENTE B-TO-B  
[trade@chateaupommard.com](mailto:trade@chateaupommard.com)

ÉCOLE V  
[education@chateaupommard.com](mailto:education@chateaupommard.com)

DEMANDES PRESSE  
[press@chateaupommard.com](mailto:press@chateaupommard.com)

[chateaupommard.com](http://chateaupommard.com)

©2023

FAMILLE CARABELLO-BAUM  
15 rue Marey-Monge, 21630 Pommard, France  
[concierge@chateaupommard.com](mailto:concierge@chateaupommard.com)  
+33 03 80 22 07 99