

**POUR DIFFUSION IMMEDIATE**



**CHÂTEAU de POMMARD**

MAISON FONDÉE EN 1726

FAMILLE CARABELLO-BAUM

Une nouvelle génération de viticulteur

***Le Château de Pommard accueille un nouveau talent***

**POMMARD, FRANCE** (14 décembre 2017) – Le Château de Pommard, propriété de la Famille Carabello-Baum, depuis novembre 2014, affirme sa volonté d’investir dans son Clos de 20 hectares et est ravi d’annoncer l’arrivée d’un nouveau membre au sein de son équipe, **Eric Pignal, assistant viticulteur**. Un jeune homme qui a déjà un très beau parcours dans le monde viticole avec des expériences à l’étranger et en Bourgogne dans de prestigieux domaines.

La Famille Carabello-Baum s’engage dans de nombreux défis et un tel engagement demande une vision à long terme et un énorme investissement dans les équipes.

Deux étapes majeures ont été franchies en juin 2016. D’abord le vignoble du Château de Pommard a renoué avec le nom historique de son Clos : Clos Marey-Monge. Puis un changement de culture a été initié en mettant le cap sur la biodynamie, avec l’impulsion d’Emmanuel Sala, Directeur Technique et les services d’Antoine Lepetit de la Bigne oenologue et ingénieur agronome.

Début décembre, c’est avec le recrutement d’un jeune assistant viticulteur que le Château de Pommard poursuit son engagement dans une viticulture fondée sur le respect de la typicité des terroirs du Clos.

Eric est originaire de Normandie, il a étudié les mathématiques et la finance à l’Université Paris Dauphine et a démarré sa carrière dans une compagnie d’assurance. Il a très rapidement ressenti un manque. Les souvenirs de ses séjours en Bourgogne avec sa famille au Domaine de l’Arlot ont marqué son enfance. C’est avec Jean-Pierre Smet, vigneron au Domaine de l’Arlot et très bon ami de son père qu’il a fait ses premières vendanges et a goûté au vin pour la première fois.

Après plusieurs années de vendanges au Domaine de l’Arlot, Eric a su que son avenir ne serait pas dans la finance mais dans les vignes.

Convaincu de ce choix, il quitte le monde de la finance pour s’installer en Bourgogne et entame des études de viticulture et d’oenologie au CFPPA de Beaune (Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole).

Depuis, il a travaillé dans de prestigieux domaines à travers le monde, tel que Littorai Wines dans la Sonoma en Californie, Rippon Vineyard en Nouvelle Zélande ou encore en Australie au Domaine Henschke.

En Bourgogne, il a travaillé dans quelques uns des domaines les plus réputés de la région, Domaine Dujac à Morey-Saint Denis, Domaine Guy Roulot à Meursault, Domaine Georges Roumier à Chambolle-Musigny, Domaine Didier Fornerol à Corgoloin.

*“Tous les vigneronns que j’ai côtoyés m’ont profondément inspiré et m’ont apporté une expérience unique, chacun selon sa personnalité et ses valeurs”*, déclare Eric.

L'approche biodynamique du Château de Pommard est très familière à Eric qui a expérimenté cette culture dans ses précédentes expériences. La plus marquante étant celle de Littorai Wines où *“les propriétaires dirigent leur domaine comme une ferme, ils cultivent de la vigne et produisent du vin mais ont également fait le choix d'élever des animaux et de cultiver des légumes et les plantes utiles aux préparations biodynamiques. Ils réalisent leur propre compost. C'est un domaine qui s'engage pleinement dans la biodynamie”*, explique Eric.

Fort de ces expériences, il pourra accompagner le changement de culture initié au Château de Pommard, en juin 2016, et collaborer avec Emmanuel Sala, Directeur Technique et Antoine Lepetit de la Bigne oenologue et ingénieur agronome pour produire les meilleurs vins possible dans le respect de la biodynamie.

Emmanuel est très enthousiaste à l'idée de travailler avec Eric qui mettra sa passion et son talent au service de l'équipe. *“Son approche très nature et spirituelle combinée à sa maîtrise de la biodynamie seront des atouts majeurs pour chacun de nos terroirs”* confie Emmanuel.

*“Nous avons beaucoup de chance d'avoir recruté quelqu'un de passionné et talentueux comme Eric pour rejoindre notre équipe”* **explique Michael Baum, CEO et propriétaire de Famille-Carabello-Baum.**

*“Son expérience de l'agriculture et de la viticulture naturelles, faites pour révéler ce qu'il y a de meilleur dans chaque terroir, est réellement le fondement de notre avenir. C'est avec un grand plaisir que nous accueillons Eric dans notre famille et nous avons hâte de travailler avec lui pour produire des vins reflétant la plus pure expression de la Bourgogne.”*

###

### **A propos de la Famille Carabello-Baum et du Château de Pommard**

Fondé en 1726, le Château de Pommard demeure l'un des domaines viticoles les plus renommés de Bourgogne. Situé au cœur de la propriété, le Clos Marey-Monge produit depuis plus de deux millénaires des Pinot Noir d'exception. En juillet 2015, il a été inscrit par l'UNESCO au patrimoine mondial de l'humanité en tant que Climat de Bourgogne. Les sept terroirs argilo-calcaires que comptent les 20 hectares du Clos Marey-Monge, premier monopole familial de la Côte-d'Or en termes de superficie, magnifient les raisins qui en sont issus et donnent naissance à des vins à la mesure de leur provenance. C'est à partir de ce terroir que la Famille Carabello-Baum puise l'essence de la Bourgogne en trois vins de propriété très convoités : Vivant Micault, Clos Marey-Monge Monopole et Simone (édition limitée). La famille produit également des Grands Crus, des Premiers Crus, des Villages et des Bourgogne provenant de plus de vingt AOC de Côte de Nuits et de Côte de Beaune. C'est en 2014 que les Carabello-Baum, de San Francisco, sont devenus la cinquième famille à qui il échoit de protéger et de préserver le Château. En seulement deux ans, ce dernier a connu d'importantes transformations et s'est imposé comme la destination œnotouristique par excellence pour tous les amoureux de la Bourgogne souhaitant approfondir leurs connaissances. Pour plus d'informations, rendez-vous sur [www.chateaupommard.com/fr/](http://www.chateaupommard.com/fr/)

**Contact Presse** : Estelle Bidault, [estelle@chateaupommard.com](mailto:estelle@chateaupommard.com), +33 (0) 6 73 91 77 79