

## MEDIA ALERT



### CHÂTEAU de POMMARD

MAISON FONDÉE EN 1726

FAMILLE CARABELLO-BAUM

#### *Le Château de Pommard reçoit la Certification Biologique*

**POMMARD, FRANCE** (5 septembre 2019) – Le Château de Pommard et la Famille Carabello-Baum ont le plaisir d’annoncer l’obtention de la Certification Biologique du vignoble, le Clos Marey-Monge, validée par un organisme de certification agréé par l’INAO (Institut National de l’Origine et de la Qualité).

La Certification Biologique suivant un cahier des charges très strict, le Château de Pommard montre ainsi son engagement toujours plus fort envers la nature. Le domaine a ainsi arrêté toute utilisation de produits chimiques et de pesticides de synthèse et favorise désormais la lutte biologique.

*“Cette certification du vignoble en culture biologique est le premier pas nécessaire pour s’engager vers une certification en biodynamie. Nous sommes très heureux d’avoir franchi cette étape, mais le vrai challenge demeure la certification Demeter qui devrait prendre encore 3 années, même si depuis le début de notre conversion, en 2016, nous appliquons les principes biodynamiques au vignoble.”* Emmanuel Sala, Directeur Technique.

Le Château de Pommard produit environ cent mille bouteilles de vin par an : Simone, cuvée prestigieuse du domaine et disponible seulement sur allocation, ainsi que le Clos Marey-Monge Monopole, un assemblage unique des sept terroirs distincts qui composent le Clos.

Les vins issus du Clos devront également obtenir la Certification Biologique d’ici quelques mois. Afin d’obtenir cette certification, ces vins doivent répondre à un nouveau cahier des charges incluant l’obligation de provenance d’une viticulture biologique et un processus de vinification suivant des règles strictes telles que l’utilisation d’intrants biologiques et approuvés. Alors que les vendanges se terminent au Château de Pommard, le millésime 2019 certifié biologique, devrait donc être disponible à la dégustation d’ici deux ans.

## **MEDIA ALERT**

### **A propos du Château de Pommard :**

Made by Nature in France. Chaque année, visiteurs et professionnels venus de plus de 80 pays à travers le monde visitent le Château de Pommard. Ils y explorent le monde du vin auprès de conseillers certifiés par le Wine and Spirit Education Trust (WSET) et dégustent les meilleures expressions du Chardonnay et du Pinot Noir, au fil des villages qui façonnent la Route des Grands Crus. De la vigne au verre, curieux et œnophiles découvrent le Clos Marey-Monge, curiosité géologique riche en argile et en calcaire, qui réunit sept parcelles distinctes au sein de l'un des Climats de Bourgogne reconnu au Patrimoine Mondial de l'UNESCO. Fondé en 1726, le Château de Pommard allie trois cents ans de savoir-faire et la vision innovante de la Famille Carabello-Baum. Aujourd'hui, critiques et œnophiles saluent la conversion à la biodynamie du Clos Marey-Monge. Plus énergiques, plus franches et vibrantes, les cuvées qui en sont issues révèlent l'expression la plus pure de leur terroir tout en respectant l'environnement.