

MEDIA ALERT



CHÂTEAU de POMMARD

MAISON FONDÉE EN 1726

FAMILLE CARABELLO - BAUM

Château de Pommard Receives the Organic Certification

POMMARD, FRANCE (September 10th, 2019) – Château de Pommard and Famille Carabello-Baum are proud to announce that the Clos Marey-Monge vineyard has officially received Organic Certification by a French certifier, accredited by the INAO (National Institute of Origin and Quality).

Through the organic viticulture certification, the estate has proven that no chemicals, nor pesticides or GMO are being used in the production and lifecycle of the grapes. In the past few years, Château de Pommard has strictly followed the rules of organic agriculture, which include biological control and preventive methods to fight against plant diseases.

“This organic certification for our vineyard is just the first necessary step into biodynamic conversion. We are glad to receive this certification. The real challenge is the Demeter certification which should take us three additional years, although we have been following the biodynamic principles over the past four years.” Emmanuel Sala, Winemaker

The organic certification is a quality token for the vineyard and most importantly for the traceability of the wines produced from the Clos. Château de Pommard produces approximately 100,000 bottles per year, from Simone, the most prestigious cuvée of the estate only available on allocation, to Clos Marey-Monge “Monopole”, a unique blend of the seven microclimates composing the Clos.

Additionally, the second step will be the Organic Certification for the wines. To get this certification, the wines must come from an organic viticulture and vinification process should follow technical specifications such as the use of organic approved list of inputs. As the grapes from the Clos have just been harvested, the 2019 vintage wines will be ready to taste in two years from the organically certified bottles.

Four years ago, Château de Pommard began its collaboration with Nature with the ambition of producing biodynamic wines. As a result, the viticulture certification is the first step of this conversion which can take up to six years.

MEDIA ALERT

About Château de Pommard and Famille Carabello-Baum

Every year, consumers and professionals from more than 80 countries around the world visit Château de Pommard to learn about the world of wine from Wine and Spirit Education Trust (WSET) professionals and taste the purest expressions of Chardonnay and Pinot Noir from villages along the Route des Grands Crus. From the grape to the glass, guests experience Clos Marey-Monge, a geological marvel, and home to seven distinct clay and limestone-rich plots, now protected as one of the world heritage Climats of Burgundy by UNESCO. Founded in 1726, Château de Pommard combines three hundred years of savoir-faire and the innovative vision of Famille Carabello-Baum for the future. Wine lovers and critics agree the conversion to biodynamic viticulture is producing honest, energetic wines infused with an unmistakable sense of place while preserving the planet where we all live.

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.