

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Pernand-Vergelesse

Pernand-Vergelesse Les Caradeux 1^{er} Cru 2017



Cépage : Chardonnay

Sol : Argilo-calcaire et caillouteux

Localisation : Cette vigne de 1,90 hectares est idéalement située à mi-pente sur un coteau à proximité des vignes de Corton-Charlemagne. Elle possède la même géologie et se trouve à la même altitude que son illustre voisin, mais s'en différencie par son exposition Nord. En résumé : un terroir exceptionnel marqué par une intense minéralité.

Le Millésime 2017 : Après un hiver classique, le printemps s'installa en fanfare avec des températures très élevées. Un coup de froid début Avril ralentit la progression de la vigne et le mois de mai se montra pluvieux. L'été fut chaud et ponctué d'épisodes caniculaires. Quelques orages fin Août apportèrent une pluie tout à fait bénéfique pour la vigne qui put ainsi continuer son cycle végétal normal. Les vendanges commencèrent le 6 septembre dans d'excellentes conditions avec un état sanitaire irréprochable. Vinification : après un pressurage doux, les vins sont vinifiés et élevés en fût de chêne dans nos caves du XV^{ème} siècle pour une durée allant de 12 à 14 mois, avec une proportion modérée de bois neuf.

Dégustation : Robe or pâle. Nez très frais sur des notes d'agrumes délicates mêlées de parfums de fruits à chair blanche et rehaussées par une minéralité caractéristique de l'appellation. En bouche, attaque très franche diffusant des notes iodées. Belle complexité sur une texture ciselée. Fin de bouche longue et précise. SCORE : 16+/20 JANCIS ROBINSON

Accords mets et vins : Crustacés, noix de saint jacques poêlées, turbot à la crème. Fromages régionaux (Epoisses, citeaux) et Comté.