



PERNAND-VERGELESSES ÎLE DES VERGELESSES ROUGE

Premier Cru
2013

Parcelle

Appellation : PERNAND-VERGELESSES
Premier Cru Ile des Vergelesses
Cépage : Pinot Noir
Superficie : 3ha13
Age moyen des vignes : 40 ans
Orientation : Est
Couleur : Rouge

Terroir

Cette vigne se trouve en milieu de coteau, en légère pente exposée à l'Est et son sol se partage entre argile et calcaire dans des terres semi-profondes ce qui en fait un terroir d'exception. Elle a été plantée en plusieurs fois, son âge moyen est de 40 ans.



Dégustation

Le vin est d'une grande finesse aromatique au nez, très intense, il développe des parfums de fruits rouges avec une tendance réglisse et épices. Sa structure est droite et tannique, il possède une belle puissance et une longue persistance en bouche. A attendre environ 5 ans avant d'ouvrir.

Millésime

Un hiver frais et très couvert, laisse la place à un printemps excessivement pluvieux provoquant des inondations à Savigny et Beaune. Un début de cycle végétatif difficile donnera lieu à une floraison imparfaite qui augure encore une fois une mince récolte.

Le coup de grâce est donné le 23 juillet avec une grêle assassine car assaisonnée de grosses bourrasques de vent qui entame les récoltes de 70 à 95% sur nos vignes de Savigny et Pernand ; Corton échappe de peu à la catastrophe. Il n'y aura pas de cuvée de Savigny 1er cru "Les Lavières", car trop peu de raisins !

Le réconfort arrive à la fin de l'été avec une belle arrière saison qui nous permet de vendanger tard (du 6 au 15 octobre) et ainsi d'optimiser les maturités. Les vins sont denses, structurés et promis à un très bel avenir.