



Pernand Premier Cru "Sous Frétille"

Situé sous la Vierge "Notre Dame de Bonne Espérance" qui domine Pernand, notre domaine vinifie également un nouveau Premier Cru blanc au nom de "Sous Frétille".

Le nom de Pernand viendrait du gaulois nanto "ruisseau, vallée" précédé soit de la base latine petra "pierre", soit du gaulois petru "quatre". Pernand pourrait alors être le village des quatre vallées, le village situé au carrefour de chemins ou à quatre bornes (soit 6 km) de Beaune.

Frétille est la colline de 385m où est adossé notre beau village. Son nom vient du francique first "faîte", dont la forme médiévale freste a donné le dérivé frétille.

Les vignes sont situées cinquante mètres plus haut que le Clos du Village. Nous y retrouvons la même exposition sud. Par contre, les pentes sont plus marquées et la terre plus pauvre : 40 cm de terre puis des marnes blanches et du calcaire.

Vinification en blanc : nous rentrons les raisins en petites caisses pour les garder intacts; le pressurage est réalisé avec un pressoir pneumatique plus respectueux des raisins. Les raisins entiers sont placés dans le pressoir et le pressurage dure deux heures. Après un débouillage de 24 heures à basses températures, le jus de raisin est placé en fût pour la fermentation, la proportion de fûts neufs est de 30 %. L'élevage sur lie avec bâtonnage dure jusqu'au mois de juillet, la mise en bouteilles est réalisée après 12 mois d'élevage.

Le Chardonnay y puise une finesse, une élégance tout en gardant une minéralité incomparable. Le Premier Cru "sous Frétille" est un vin de garde, sa puissance ne se domptera qu'au bout de deux années. Cependant, les plus patients retrouveront les parfums d'amandes grillées et de pierre à fusil après cinq à sept ans de garde. Il accompagne des civets de langoustines, des poissons en papillotes, des viandes blanches, des fromages faits très odorants (munster, comté fruité, etc.)