



Pernand Vergelesses Premier Cru "Les Vergelesses"

Implanté entre la Côte de Nuits et la Côte de Beaune, le vignoble de Pernand-Vergelesses enfoui dans la verdure d'une paisible vallée prend naissance au pied de la colline de Corton.

Seul à présenter tant en vins blancs qu'en vins rouges toute la palette des crus il sait accueillir chaleureusement le touriste ainsi que l'amateur averti qui prendra un immense plaisir à s'y promener et s'imprégner de la douceur de ce lieu. Le nom 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).

Les Vergelesses de Pernand évoquent de manière imagée la configuration allongée des parcelles, à partir d'un double suffixe diminutif de *verge* désignant la baguette dans l'ancienne langue et secondairement une ancienne mesure agraire (représentant le quart d'un arpent).

Vinification en rouge : nous recherchons des vins fruités et riches aux tannins fondus comme savent en donner les raisins bien mûrs. Nous rentrons les raisins en petites caisses, afin d'effectuer un tri minutieux à la cuverie, un tapis nous permet de remplir les cuves en respectant le raisin. La fermentation se déroule pendant 15 jours avec des pigeages afin que la richesse et la couleur de la peau se transmettent au vin avant le pressurage. L'élevage a lieu en fût dont 20% en fûts neufs. Le soutirage avec un soufflet supprime l'usage de la pompe. Toutes ces précautions permettent de limiter au maximum la manipulation du raisin et du vin afin d'en conserver toute la richesse.

Pernand-Vergelesses : bien exposé à l'est, ce climat est situé le long de la route de Beaune à Pernand. La pente est faible et l'érosion est contenue par des bancs calcaires. Les sols prennent une couleur rouge grâce aux argiles ferrugineuses qui s'y trouvent. C'est de là que naissent les vins rouges souples et fruités joyaux de la Côte de Beaune.

Les rouges sont charmeurs et soyeux. Leurs arômes sont frais (cassis et groseille) évoluant par la suite sur des notes de sous-bois. Le Pernand peut être servi à partir de 3 ans. Service proche de 15°C. Il accompagne un filet de boeuf, sauté de veau, une épaule d'agneau laquée, une fricassée de canard façon coq ou un beau plateau de fromages.