



Domaine des Terregelesses, Françoise André

PERNAND-VERGELESSES 1^{ER} CRU BLANC « SOUS FRÉVILLE »

Superficie vigne 45a99

Age de la vigne 40 ans

Cépage Chardonnay

Type de sol argilo calcaire

Vinification / Elevage

La vendange est réalisée manuellement avec un tri minutieux des grappes. Les raisins entiers sont ensuite pressés en pressoir pneumatique. Le pressurage avec montée en pression lente et régulière permet d'obtenir des vins fins et élégants. Dans cette même optique, le débouillage (séparation du moût avec les matières en suspension) est poussé. Les moûts (jus recueillis en écrasant le raisin) réalisent leurs fermentations alcooliques et malo-lactiques en fût de 350 litres. La proportion du fût neuf, de l'ordre de 30% par an, se veut volontairement modérée pour laisser s'exprimer le terroir de l'appellation. En partenariat avec nos tonneliers, une réelle adéquation entre le type de fût et le caractère du vin est recherché.

Production annuelle moyenne

2500 bouteilles.

Millésime 2009

Le jaune ondoie sur la paroi du verre alors que des senteurs fines de noisette et de pain grillé emportent le nez. L'attaque est croquante, pleine de jus et de vie, et de par sa longueur, son volume final se rapproche d'un Corton Charlemagne.

Millésime 2010

Alors qu'une ronde blondeur enrobe les parois du verre vous découvrirez un halo

d'arômes variant du chèvrefeuille à la noisette grillée en passant par une touche de vétiver. Sa texture sapide offre la générosité d'un vin accompli qui semble déjà prêt à se lier avec un carpaccio de Saint Jacques à l'aneth.

Millésime 2011

Caché par l'or vert discret de la jeunesse il vous offre, après aération, des fleurs en bouton comme l'aubépine. S'il marque le début de bouche par son empreinte ferme de calcaire c'est pour mieux relâcher la minéralité du lieu comme si on léchait un caillou. Indéniablement cette cuvée mérite d'être oubliée au moins jusqu'en 215 dans votre cave avant de révéler sa nature profonde.

Millésime 2012

Le doré tendre de ce vin liasse perler des senteurs florales de tilleul combiné à de la noisette fraîche. sa saveur d'abord fraîche et minérale comme un eau de source fait apparaître le terroir du premier cru comme une évidence. Il est juste dans sa typicité et restera bon longtemps.

Millésime 2013

Sa blonde pâleur cache un voile aromatique de lys et de vanille fouettée. Un fruit gras enrobe dès l'entrée la langue avec une persistance minérale qui vous surprend par son souffle. Déjà bon il séduira un risotto aux fruits de mer.

Millésime 2014

Sa jupe jaune or forme un écrin à un parfum complexe ou le chèvrefeuille étroit l'aubépine. Sa prise en bouche est souple portée par une saveur florale que la salinité accompagne. Classique.



Domaine des Terregelesses - Françoise André

7 Rempart Saint Jean 21200 Beaune Tél. 06 24 66 38 86 Contact : Lauriane ANDRE andre.lauriane@yahoo.com