



# Domaine des Terregelesses, Françoise André

## PERNAND-VERGELESSES 1<sup>ER</sup> CRU ROUGE « LES FICHOTS »

**Superficie vigne** 9a25

**Age de la vigne** 35 ans

**Cépage** Pinot Noir

**Type de sol** argilo-calcaire

### Vinification / Elevage

La vendange est réalisée manuellement avec un tri minutieux des grappes. L'égrappage est généralisé, seuls 10 à 15% des rafles peuvent être laissés sur des cuvées de belle maturité pour apporter une touche de fraîcheur aromatique. Une macération pré fermentaire d'environ 4 jours est réalisée à laquelle succèdent des pigeages et remontages quotidiens. L'objectif de cette gestion de la macération est de permettre une extraction optimale des éléments des pellicules en limitant autant que possible l'apport des éléments grossiers des pépins. Le décuvaage a lieu dans les 15 jours de la date de la récolte du raisin. Les moûts sont ensuite élevés dans des fûts de 228 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

350 bouteilles.

### Millésime 2009

Un rubis simple et joyeux pour l'œil, les arômes d'églantier prennent le verre d'assaut. En bouche il offre un fruit rouge à croquer sans plus attendre. Attention quantité limitée.

### Millésime 2010

Le pourpre de la garance est

tombée dans le verre et offre une profondeur rare. Suivant un boisé tout en finesse des senteurs de garrigue embaument le calice. Un fruit croquant de cerise burlat caractérise une matière charnue qui prend votre bouche et puis la hante...

### Millésime 2011

Ce premier cru à mis sa robe pourpre de cardinal pour délivrer son message : bois de rose et santal m'entourent mais mon corps est fait de muscle rehaussé d'un boisé généreux. Cette chair ferme se fera spirituelle après deux petites années de vie en ermite à l'ombre d'une cave.

### Millésime 2012

La personnalité de ce vin est entière. Si sa robe de rubis est aux couleurs de l'été il présente des arômes froids de tabac et d'âtre de cheminée. Et si son approche en bouche se fonde dans une générosité de cerise amarena il vous clos la bouche par un tannin ferme qui semble vous dire « Attends-moi, je le mérite » !

### Millésime 2013

Paré d'un costume éclatant rouge magenta son nez croque la fraise mûre avec une touche florale de glycine mauve. Nerveux en attaque, s'il « montre les dents » c'est pour mieux impressionner le palais par sa fermeté. La cave sera son alliée et le portera à son zénith fin 2020.

### Millésime 2014

Sa nature colorée de rubis franc libère des parfums de cendre froide, d'âtre de cheminée. Le poivre blanc du début de bouche fait place à une terminaison saline en queue de paon. A boire comme à garder. Salivant.



Domaine des Terregelesses - Françoise André

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