



Domaine des Terregelesses, Françoise André

PERNAND-VERGELESSES 1^{ER} CRU ROUGE « LES CARADEUX »

Superficie vigne 12a51

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 décuveage 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

500 bouteilles.

Millésime 2009

Un regard rouge fraise, un nez fruité au boisé délicat, le tout est posé sur un ensemble gourmand à servir dès maintenant avec une volaille rôtie aux herbes.

Millésime 2010

D'abord son regard rouge vif vous attire. La chevelure

du « Caradeux » agite dans l'air les parfums orientaux d'épices douces (muscade, girofle) ainsi que la pivoine. En bouche il livre un tannin franc avec beaucoup d'éclat. L'harmonie des sens symbolise le mieux cette cuvée qu'il convient d'encaver encore au moins deux années.

Millésime 2011

Sous un rouge carlin aux reflets vifs s'expriment un parfum harmonieux mêlant le bois de santal au sarment froid avec une touche de fleurs roses. D'abord tendre, le jus se révèle long en bouche grâce à un tannin finement boisé et très équilibré présentant là un caractère typé que l'on ne retrouve propre à Pernand-Vergelesses. Une bouteille pour connaisseurs.

Millésime 2012

Coiffé d'un rubis éclatant il libère de fragrances de pivoine et de vétiver. Au palais c'est son goût de noyau de cerise aux tannins enrobés qui vous fera fondre de plaisir. S'il peut encore vieillir il se montre déjà en place et pour les deux ans qui viennent.

Millésime 2013

Le jus rubis foncé de Pernand des hauteurs cache un nez de chêne massif sur lequel dans la violette. Au palais il montre un muscle tannique solide enrobé d'un gras qui le rend déjà harmonieux mais rempli de fougue. Idéal sur un gibier mariné.

Millésime 2014

Le carmin tendre de son costume emprisonne un bouquet de fleurs mauves (violette, iris) avec une touche de tubéreuse. Son pantalon tannique est de velours et il touche le sol par sa finale crayeuse. Savoureux.



Domaine des Terregelesses - Françoise André

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