



# Domaine des Terregelesses, Françoise André

## SAVIGNY-LES-BEAUNE 1<sup>ER</sup> CRU ROUGE « LES VERGELESSES »

**Superficie vigne** 43a30

**Age de la vigne** 40 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

1900 bouteilles.

### Millésime 2009

Un grenat sombre et intense habille le verre. Des saveurs de confitures de mûres mêlés à un doux vanillé se retrouvent dans un palais savoureux ou le juteux pinot explose. Le plaisir se prolonge avec un final acidulé. De quoi espérer atteindre 2019 avec beauté.



### Millésime 2010

Sous une jupe de jus de cerise se dévoilent des fragrances de raisin frais signant la jeunesse de sa structure. Après une attaque franche sur la fraise le boisé apparait en filigrane et découpe au palais le dessin d'une bouteille de garde. Cinq années lui seront nécessaires à un parfait mariage.

### Millésime 2011

Au rubis tendre du regard répondent les aromes floraux de pivoine et de rose enrobé d'un voile de boisé. Le caractère boisé domine sans écraser un fruit rouge frais de cerise bur-lat juteux à souhait. Il faudra patienter fin 2014 pour apprécier pleinement la race de ce premier cru.

### Millésime 2012

Habité par une robe couleur grenadine il dévoile des trésors parfumés de violette de cassis frais. Son attaque « juteuse » croque la cerise rouge et la framboise avec une fine acidité. Il clos sa marche de premier cru avec des épices douces qui le verront s'assortir avec bonheur à un vieux Brie de Meaux.

### Millésime 2013

De la cerise rouge il a pris la chair pour costume. Le nez mêle le cassis à la fraise pour un parfum enivrant. Finement tannique sa matière glisse vers un finale corseté d'épices. Trois ans de cave seront nécessaires pour faire de ce bel adolescent un adulte heureux.

### Millésime 2014

Du pinot noir il prend le pastel d'un rubis. L'orange sanguin et le poivre vert lui forment un profil aromatique prégnant. Des tannins carrés mais aux angles arrondis laisse la minéralité du lieu prendre possession du palais. Puissant.

Domaine des Terregelesses - Françoise André

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