



PERNAND-VERGELESSES ÎLE DES VERGELESSES ROUGE

Premier Cru
2008

Parcelle

Appellation : PERNAND-VERGELESSES
Premier Cru Ile des Vergelesses
Cépage : Pinot Noir
Superficie : 3ha13
Orientation : Est
Couleur : Rouge

Terroir

Cette vigne se trouve en milieu de coteau, en légère pente exposée à l'Est et son sol se partage entre argile et calcaire dans des terres semi-profondes ce qui en fait un terroir d'exception. Elle a été plantée en plusieurs fois, son âge moyen est de 40 ans.



Dégustation

Le vin est d'une grande finesse aromatique au nez, très intense, il développe des parfums de fruits rouges avec une tendance réglisse et épices. Sa structure est droite et tannique, il possède une belle puissance et une longue persistance en bouche. A attendre environ 5 ans avant d'ouvrir.

Millésime

Une année de tous les dangers ! Une période estivale qui n'a d'été que le nom, puisqu'il fait froid et humide durant les mois de juin, juillet et août. Les maladies cryptogamiques nous guettent et finiront par avoir raison de certaines de nos parcelles. La culture biodynamique demande dans ces moments là beaucoup d'anticipation et d'efforts. Nous tirons les enseignements de nos erreurs et c'est comme ça que nous réussiront en 2011 à surmonter les problèmes climatiques. Les vins sont sur la fraîcheur, très intenses au niveau aromatique et délicieux dans leur jeunesse. Les grands crus se montrent très longs et complexes. Les blancs sont majestueux, comme chacun sait, le chardonnay aime la fraîcheur et magnifie le terroir dans ces années là. La récolte est très petite en termes de rendements, à peine 50% d'une année normale.