

PERNAND-VERGELESSES 1ER CRU FICHOTS 2024

Il s'agirait du nom de l'ancien propriétaire.



MILLÉSIME

Des larmes de pluie aux larmes du vin, une année aussi éprouvante qu'émouvante ! 2024 restera dans les mémoires... Marquée par des précipitations record et une humidité omniprésente, elle a mis les vignerons à rude épreuve. Malgré une vigilance et un travail acharné dans les vignes, le mildiou a pris le dessus, impactant fortement les rendements. D'importantes disparités sont apparues entre les terroirs : les sols plus drainants ont su mieux résister à la pression des maladies. Heureusement, après des vendanges menées tambour battant, la qualité des vins s'impose comme une belle surprise. Fraîcheur et éclat sont au rendez-vous, offrant une récompense précieuse après une saison de tous les défis.

VIGNOBLE

Implanté en contrebas de l'appellation Corton Grand Cru, ce terroir, qui regarde un peu le nord-ouest et tourne le dos au Corton-Charlemagne, est installé sur des terres argilo-calcaires assez profondes. Représentant type du style Pernand-Vergelesses où se mêlent fruits, épices et caractère.

Méthode de viticulture : Raisonnée
Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire
Surface : 11,20 ha
Altitude : 230-250 m
Age moyen des vignes : 22 ans

VINIFICATION

100% Pinot Noir

A l'arrivée au Chai, les raisins sont soigneusement triés afin de ne conserver que les raisins sains et d'une maturité optimale.

100 % raisins égrappés.

Fermentation alcoolique en cuve ouverte : 15 jours de cuvaison

16 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse)

100% en fûts (dont 25% de fûts neufs)

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Nez expressif marqué par les fruits des bois avec une pointe de cassis, apportant profondeur et gourmandise. La bouche révèle davantage de matière, avec une structure plus affirmée.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec un cabillaud rôti et julienne de légumes.

Température de service : 17-19°C

Date recommandée de consommation : 2026-2033

