



Pernand-Vergelesses



APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Appellation Village de la Côte de Beaune, en Côte-d'Or.

Cette appellation comporte **8 Climats classés en Premier Cru**.

Commune de production : **Pernand-Vergelesses**.

La commune de Pernand-Vergelesses produit également 3 Grands Crus : CORTON, CORTON-CHARLEMAGNE, CHARLEMAGNE (voir FICHES N° 31 et 32).

Les appellations PERNAND-VERGELESSES et PERNAND-VERGELESSES PREMIER CRU peuvent être suivies ou non du nom de leur Climat d'origine.

CARACTÈRES DES VINS

En rouge, le Pernand-Vergelesses se présente sous des traits rubis foncé à reflets pourpres intenses. Le nez s'ouvre sur la fraise, la framboise, la violette également. Plus âgé, le vin tire sur le sous-bois, les épices. La bouche est conciliante avec des épaules solides, des tanins bien fondus. Charnu et corsé, son gras lui offre toute l'harmonie nécessaire.

En blanc, l'or blanc et le jaune pâle se teintent de doré avec l'âge. Les arômes de fleurs blanches (aubépine, acacia) annoncent avec le temps l'ambre et le miel, les épices encore. Au palais, un vin minéral, harmonieux et très aimable.

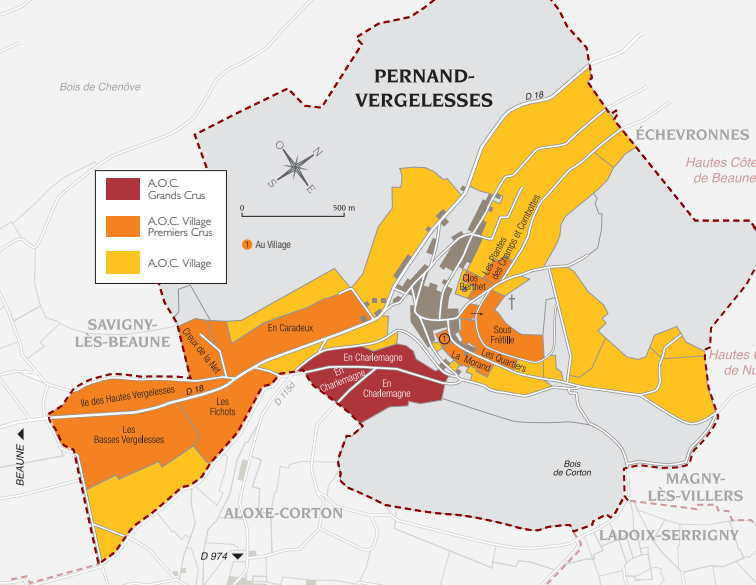
CONSEILS DU SOMMELIER

Rouge : solide et pulpeux, c'est un grand séducteur. Avec ses tanins virils mais superbement fondus, sa préférence va naturellement aux viandes à saveurs relativement fortes comme le veau rôti, braisé ou en sauce, le gigot d'agneau, les gibiers à plumes et le porc grillé. Un rôti de bœuf succombera aussi à son caractère. Sur le plateau de fromages : mont d'or, vacherin, tomme de Savoie, reblochon, cîteaux.

Température de service : 15 à 16 °C.

Blanc : vif, léger et enjoué, c'est le grand vin des sushis, qu'il réveillera tout en respectant leur double texture croquante et moelleuse. Il se plaît en compagnie des poissons d'eau douce en sauce blanche, ou encore des pâtes et risottos aux fruits de mer, qu'il met en perspective grâce à sa vivacité. Il apprécie également les fromages de la famille des gruyères, des bleus et des chèvres.

Température de service : 10 à 12 °C.



SITUATION

Niché au confluent de deux combes, Pernand-Vergelesses se situe sur les hauts de la Côte de Beaune. C'est la « Montagne de Corton » qui abrite trois villages et une même passion partagée avec Aloxe-Corton et Ladoix-Serrigny sur un site viticole remarquable : Corton en rouge, Corton-Charlemagne en blanc, deux prestigieux Grands Crus. À flanc de coteau et aux rues pentues, Pernand a le visage souriant. Un haut lieu culturel : rénovateur du théâtre en France (la RRF, le Vieux Colombier à Paris), artisan durant les années 1920 de l'une des premières « décentralisations » de l'art dramatique, Jacques Copeau (1879-1949) y vécut longtemps et y fit naître l'aventure des Copiaus (de grands comédiens ont été formés dans cette « troupe école » dans un esprit vigneron). Cette œuvre reste vivante.

TERROIRS

La plupart des vignes sont exposées au levant, au midi et quelques-unes au nord-est. L'altitude : entre 250 et 300 mètres. À la base du coteau, des sols argilo-calcaires mêlés à des « chaillots » (résidus siliceux de calcaires à silex). Ils sont meubles, riches en potasse et en acide phosphorique. À mi-coteau, le sol calcaire caillouteux convient au Pinot Noir. En haut, les sols marneux, bruns ou jaunâtres se consacrent au Chardonnay.

COULEUR(S) ET CÉPAGE(S)

Vins **rouges**, cépage **Pinot Noir**.
Vins **blancs**, cépage **Chardonnay**.

PRODUCTION

Superficie en production* :

1 hectare (ha) = 10 000 m² = 24 ouvrées

Rouges : 76,62 ha

(dont **41,29 ha** en Premier Cru)

Blancs : 69,70 ha

(dont **20,98 ha** en Premier Cru)

Récolte moyenne annuelle** :

1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133 bouteilles

Rouges : 3 054 hl

(dont **1 578 hl** en Premier Cru)

Blancs : 3 040 hl

(dont **854 hl** en Premier Cru)

*en 2022 **moyenne 5 ans 2017-2021

CLIMATS CLASSÉS EN PREMIER CRU

Sous Frétille (vins blancs seulement), **Clos Berhet** (vins blancs seulement), **Creux de la Net**, **En Caradeux**, **Ile des Vergelesses**, **Les Fichots**, **Les Vergelesses**, **Village de Pernand** (vins blancs seulement).