



DOMAINE
JEAN-BAPTISTE
BOUDIER

PERNAND-VERGELESSES PREMIER CRU LES FICHOTS



AOP

Pernand-Vergelesses

Climat

Les Fichots

Cépage

Pinot Noir

Terroir

- Exposition : Est
- Sol : profond, peu calcaire, riche en argiles ferrugineuses.
- Sous-sol géologique : calcaires de Dijon-Corton, marnes à Digonella Divionensis et calcaires de Ladoix, du Jurassique Moyen
- Localisation : milieu-bas de coteau, pente modérée
- Altitude : 250 à 270 mètres

Vignes

Année de plantation : 1955 (82%) et 1958 (18%)

Superficie exploitée

1.20 Ha

Récolte

Vendanges manuelles ; grappes acheminées en caisses. Double tri des raisins : à la vigne et sur table de tri.

Cuvaison / Elevage

Cuvaison : infusion pendant 12 à 16 jours avec une partie des raisins en vendanges entières.

Fermentation par les levures indigènes du terroir.

Elevage en fûts de chêne français avec une proportion de 15 à 25 % neufs pendant 14 à 20 mois. Pas de collage, si besoin légère filtration selon la turbidité.

Mise en bouteille

Suivant les recommandations du calendrier lunaire.

Notes de dégustation

Un 1er cru raffiné qui dévoile un nez très aromatique, où se mêlent avec élégance des arômes de fraises et de framboises, subtilement relevés par quelques notes épicées. En bouche, il séduit par son élégance, sa fraîcheur et sa profondeur, offrant une structure équilibrée et précise. On retrouve beaucoup d'énergie et de tension, qui confèrent à ce vin une dynamique vibrante. La fin de bouche subtile et minérale, souligne l'expression unique de ce terroir. Un vin d'une grande promesse, à attendre quelques années en bouteille pour qu'il révèle pleinement tout son potentiel. Certainement l'un des meilleurs terroirs de Pernand-Vergelesses.

Domaine Jean-Baptiste Boudier

1 Rue de Pralot, 21420 - Pernand-Vergelesses - domaine@jb-boudier.com