

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Pernand- Vergelesse

Pernand-Vergelesse Les Vergelesse

1^{er} Cru

2018



Cépage : Pinot Noir

Sol : Argilo-Calcaire. Sol très lourd. Caillouteux en haut de parcelle et très argileux en bas de parcelle.

Localisation : Au sud de la colline de Corton, Chanson possède 5,4 hectares dans "les Vergelesse", le Premier Cru le plus réputé qui a donné son nom au village de Pernand. Le sol très lourd, caillouteux sur le haut de la parcelle et plus argileux en bas de parcelle, donne un vin complexe et puissant.

Le Millésime 2018 : Après un hiver très pluvieux suivi d'un épisode de forte chaleur en Avril, qui fut relayé par une période très froide en mai, la chaleur s'installa durablement sur la Bourgogne à compter de Juin. Elle fut d'ailleurs ponctuée d'épisodes caniculaires entraînant parfois un manque d'eau que les sols argileux par leur composition compensèrent dans de nombreuses parcelles. Les vendanges commencèrent dans les tous derniers jours d'Août et les raisins récoltés présentaient un très bel état sanitaire. Les vins rouges sont profonds et denses sur une belle complexité aromatique. Vinification : après une fermentation en grappe entière de deux semaines, les vins rouges sont élevés en fût de chêne dans nos caves du XV^{ème} siècle pour une durée allant de 14 à 18 mois, avec une proportion modérée de fût neuf.

Dégustation : Belle robe grenat. Nez de cassis, de liqueur de cerise sur des notes d'épices. Complexe et bien équilibré. Belle tension. Texture précise et bien définie sur un boisé bien intégré. Fin de bouche longue sur une note minérale très subtile. Scores : 90 BURGHOUND / 16.5 JANCIS ROBINSON

Accords mets et vins : Entrecôte grillée, viandes rouges, gibier et tous les fromages régionaux (Brillat-Savarin, Epoisses, Citeaux, Langres).