

Pernand-Vergelesses AOP 1^{er} Cru « Sous Frétille »

CEPAGE

Le cépage roi des grands blancs de Bourgogne: le Chardonnay.

ORIGINE DU NOM

Situé sous la Vierge "Notre Dame de Bonne Espérance" qui domine Pernand, notre domaine vinifie également un nouveau Premier Cru blanc au nom de "Sous Frétille". Frétille est la colline de 385m où est adossé notre beau village. Son nom vient du francique "faîte", dont la forme médiévale freste a donné le dérivé frétille.

TERROIR

Les vignes sont situées cinquante mètres plus haut que le Clos du Village. Nous y retrouvons la même exposition sud. Par contre, les pentes sont plus marquées et la terre plus pauvre : 40 cm de terre puis des marnes blanches et du calcaire.

VINIFICATION

Les raisins vendangés manuellement sont rapportés en petite caisse pour les garder intacts. Les grappes entières sont ensuite placés dans un pressoir pneumatique où débute un pressurage de deux heures. Après un débouillage de 24 heures à basse température, le jus de raisin est placé pour la fermentation en fût de 350 litres, dont 30% de fûts neufs. L'élevage sur lie avec bâtonnage dure jusqu'au mois de juillet. La mise en bouteilles est réalisée après 12 mois d'élevage.



NOTES DE DEGUSTATION

Le Chardonnay y puise une finesse, une élégance tout en gardant une minéralité incomparable, jusqu'à une finale saline. Le "sous Frétille" est un vin de garde, sa puissance ne se domptera qu'au bout de deux années. Cependant, les plus patients retrouveront les parfums d'amandes grillées et de pierre à fusil après cinq à sept ans de garde.



ACCORDS METS ET VINS

Il accompagne grâce à sa grande minéralité les fruits de mer; huitres, noix de Saint-Jacques, les poissons grillés comme la dorade, un risotto à base de poissons, des viandes blanches tel le poulet façon Gaston Gérard, des fromages secs comme un chèvre de Chavignol ou le puissant Epoisses.

Le Domaine Rapet est fier de défendre une viticulture durable
et de proposer des vins produits dans le respect de l'environnement.

