DOMAINES ET SAVEURS
COLLECTION
JEANNE MARIE DE CHAMPS

Domaine Pernot Paul

# Bienvenues Batard Montrachet Grand Cru

Blanc - Grand Cru




## Domaine Pernot Paul

### Histoire

Il s'agit d'un domaine assez important puisqu'il contrôle 20 hectares, en partie en propre et en partie dans le cadre d'accords de partenariat de fermage.

Paul Pernot a commencé à travailler sur son domaine en 1959 à partir d'une exploitation familiale d'environ 10 hectares de vignes. De nombreux vignobles ont dû être laissés en jachère et ont été replantés dans les années 1960 et 1970. Aujourd'hui, ces vignes ont un âge plus que suffisant pour produire d'excellents vins.

**Vignoble et vins**

Le Domaine contrôle actuellement 20 hectares de vignobles à partir desquels il produit des vins qui expriment et reflètent parfaitement les différents terroirs dont ils sont issus.

Un style très fin et direct au sein de Puligny-Montrachet, l'une des communes les plus importantes produisant certains des meilleurs vins blancs du monde.

Le style Pernot peut être plus mûr que d'autres vins de la région, mais sans être sucré, gras ou ennuyeux grâce à leur équilibre extrême. Ils font partie de ceux qui mettent le plus de temps à vendanger à Puligny-Montrachet en recherchant une bonne maturation des raisins et ils ne font généralement pas de bâtonnage excessif afin de ne pas écraser le vin en question de manière inconsidérée.

### Vignes & Vins

**Bâtard-Montrachet Grand Cru :** Il s'agit d'une parcelle de 11,97 hectares dans laquelle se trouve un vignoble de 0,60 hectare. C'est un vignoble qui tend à produire des vins un peu plus ouverts et exotiques que le Chevalier-Montrachet, avec des notes de miel, d'épices et de fleurs. Un

Grand Cru très régulier entre les mains de Pernot au cours des différents millésimes. Ici, comme sur les Bienvenues, il y a plus d'argile que sur le Montrachet ou Chevalier-Montrachet, avec des sols plus profonds, un peu plus de graves, moins de roches fragmentées. Ses vignes se situent plutôt du côté du Chassagne-Montrachet, ce qui donne un caractère puissant et complexe au vin.

**Bienvenues-Bâtard-Montrachet Grand Cru** : Ils contrôlent une parcelle de 0,37 hectare au sein de ce vignoble qui compte au total 3,68 hectares. Il tend à donner des vins plus féminins que le Chevalier-Montrachet, avec une touche florale. Il est généralement conseillé de ne pas le garder aussi longtemps que les autres Grands Crus en raison d'une plus grande maturité des raisins.

**Puligny-Montrachet Premier Cru «Les Folatières » :** Ils sont les principaux propriétaires de cette parcelle de 17,65 hectares, qui est le plus grand Premier Cru de Puligny (subdivisé en zones telles que En La Richarde, Peux Bois et Au Chaniot). C'est un vin plein, minéral, avec du poids, très caractéristique de Puligny. Ils possèdent 3,08 hectares dans la partie basse du vignoble, près de la route des grands crus. Comme son nom l'indique, Folatières vient de « terre folle », c'est-à-dire que les pluies abondantes ont tendance à ameublir une partie du sol, qu'il faut remonter pour éviter une érosion brutale.

**Puligny-Montrachet Premier Cru « Clos de la Garenne » :** Vignoble de 1,53 hectares. Il conserve le style des Folatières mais a peut-être un peu moins de profondeur et de minéralité dans ses 0,70 hectares et présente plutôt une touche plus huileuse.

**Puligny-Montrachet Premier Cru « Les Pucelles » :** Vignoble de 5,13 hectares qui a un grand caractère, avec un grand parfum, de la soie et une acidité intense. Le Domaine possède 0.40 hectares de Pucelles et c'est peut-être l'un des premiers crus les plus complets de la région, avec beaucoup de profondeur et de complexité.

Ils produisent également un superbe **Puligny-Montrachet Village** à partir de 7 hectares de vignes provenant de différentes parcelles (sur une quinzaine de parcelles) qu'ils assemblent pour produire une cuvée unique (Les Enseignéres près de Bâtard-Montrachet, puis des vignes dans la région fraîche de Blagny pour apporter plus d'acidité au vin, et une touche de rondeur).

Et un très bon **Bourgogne Côte d'Or** à base de Chardonnay, avec des vignes situées en bordure d'appellation Puligny-Montrachet côté village.

Autres vins produits : **Meursault Premier Cru « La Pièce sous le Bois,« Beaune 1er cru «Teurons » Beaune «Clos des Marconnets» , Volnay 1er cru « Carelle sous la Chapelle », Pommard « Les Noizons ».», et depuis 2024 Beaune Premier Cru blanc « Les Reversé**es »

Ces vins sont élevés en fûts pendant environ 11 mois, avec peu de bâtonnage (seulement avant la fermentation malolactique) et en utilisant pour le vieillissement environ 20 % de chêne neuf pour les grands crus, 15% pour les 1er crus et 10% pour les Puligny village.

Des vins très classiques dans leur conception, avec une philosophie différente des autres vins de Puligny-Montrachet car ils recherchent avant tout une bonne maturation des raisins ; ils vieillissent très bien et proviennent de quelques-uns des meilleurs vignobles de cette région de Bourgogne.