

Domaine Pernot Paul

PULIGNY MONTRACHET 1ER CRU CLOS DE LA GARENNE

Blanc - Premier Cru



DOMAINE PERNOT PAUL

Histoire

Domaine familial depuis 6 générations, désormais 3 générations travaillent sur le domaine : Paul, 2 de ses fils Paul et Michel et son petit fils Philippe. C'est l'un des plus grand domaine de Puligny; il s'est agrandi lorsque Paul Pernot acheta des vignes et en replanta d'autres comme le Clos des Folatières malgré l'énorme travail qui l'attendait. Il l'admet maintenant... avec le temps, cette tâche aurait été plus simple aujourd'hui avec l'aide des machines et des tracteurs !

Vignes & Vins

Surface du Domaine
22 Hectares

Travail de la vigne
Agriculture raisonnée

Les plus du domaine

Les points important pour Paul Pernot concernant le travail à la vigne sont :


- contrôler la production en vendangeant en vert
- labourer, pas d'herbicide
- Anticiper les maladies et appliquer les traitements, car il est plus simple de soigner dès le début qu'une fois que la maladie est installée.

Les vins

La cave se situe à Puligny, elle n'est pas très profonde et subit des variation de température selon la saison; ainsi avec un hiver précoce les fermentation seront lentes et si c'est l'été qui est précoce, Paul Pernot peut faire son premier soutirage en Mai pour les Bourgogne Aligoté et Bourgogne blanc pour assurer la fraîcheur des vins. .

Les vins seront mis en cuve inox jusqu'au collage et mis en bouteille en Juillet.

Vinification

- 
- Vendange à maturité
 - vendange à la main et tri des raisins , pressurage immédiat
 - Après quelques heures de débouillage, avec un jus assez frogs, le vin est mis en fûts avec une proportion de fûts neufs adapté à l'appellation.
 - Un batonnage très léger pour avoir de l'équilibre et éviter une présence trop forte du bois.Le succès réside pour Paul Pernot dans la fraîcheur du millésime et sa capacité à vieillir.
 - L'expression du Terroir doit s'équilibrer avec la maturité du raisin.