



BOURGOGNE ALIGOTÉ

L'autre cépage blanc de Bourgogne qui prend de l'ampleur dès qu'il se trouve sur de belles terres comme ici en appellation village situé dans les lieux-dits *Derrière Frétille* et *Sous les Cloux* en appellation Pernand-Vergelesses, exposé sud et sud-ouest. Nous sommes sur des limons pur très soyeux avec une génétique très calcaire.

Pernand a un lien fort avec ce cépage et le domaine est fier de maintenir une expression forte de l'Aligoté par son implantation sur des terres en AOC Village et Premier Cru jusqu'à il y a peu. De belles surprise vous attendent après quelques années de vieillissement.



Cépage : Aligoté

Superficie : 0,63 hectares

Age moyen des vignes : 60 ans

Vinification :

Vendange manuelle. Les raisins sont transportés en paniers osier traditionnels. Les grappes entières sont légèrement foulées, en pressoir pneumatique. Débourbage naturel en cuve inox de 6 à 12 heures, puis fermentation alcoolique grâce aux levures indigènes en cuve inox.

Elevage :

8 à 9 mois en cuve inox sur lie.
Collage bentonite et filtration lenticulaire selon les besoins de l'année.

Production annuelle moyenne : Environ 4000 bouteilles.

Domaine Pavelot - Luc et Lise Pavelot

6 rue du Paulant, 21420 Pernand-Vergelesses - Tel : 03 80 26 13 65

contact@domaine-pavelot-ernand.com - www.domaine-pavelot-ernand.com





PERNAND-VERGELESSES BLANC

Notre Pernand-Vergelesses Blanc résulte de l'assemblage de plusieurs lieux-dits situés dans deux combes autour du village : *Les Belles Filles, Les Quartiers, La Morand, Sur Herbeux*. En coteaux, exposés sud-est et sud-ouest.

Les sols sont composés d'une structure limono-argileuse sur une base de calcaire et marne, donnant un vin toujours frais et minéral sur des notes d'agrumes et accessible dans sa jeunesse.



Cépage : Chardonnay

Superficie : 1,49 hectares

Age moyen des vignes : 25 ans

Vinification :

Vendange manuelle. Les raisins sont transportés en paniers osier traditionnels.

Les grappes entières sont légèrement foulées, en pressoir pneumatique.

Débourbage naturel en cuve inox, 12 à 24 heures avant passage en fûts pour fermentation grâce aux levures indigènes.

Elevage :

10 mois en fûts de chêne français et 20% en cuve inox sur lie. 20% de fûts neufs, les autres ont de 1 à 5 vins. Assemblage en cuve pendant 6 semaines avant mise en bouteille au domaine.

Collage bentonite et filtration lenticulaire selon les besoins de l'année.

Production annuelle moyenne : Environ 4000 bouteilles.

Domaine Pavelot - Luc et Lise Pavelot

6 rue du Paulant, 21420 Pernand-Vergelesses - Tel : 03 80 26 13 65

contact@domaine-pavelot-pernand.com - www.domaine-pavelot-pernand.com





PERNAND-VERGELESSES 1ER CRU EN CARADEUX

En Caradeux, le Premier Cru le plus proche du village, exposé vers le soleil levant mais dans l'ombre matinale de la colline de Corton. Pentu, il reste plus frais que les Premiers Cru plus au sud et plus éloignés du village. Grâce à ses limons, cette terre est d'un bon accès pour les deux cépages. Situé à côté de nos *Caradeux Rouge*, sol brun orange très caillouteux et excessivement calcaire. Le Chardonnay s'y plaît énormément. Minéralité et longueur au diapason.

Planté en rouge à l'origine, laissé au repos cinq hivers avec des cultures alternatives, légumineuses puis céréales avant son plantation en 2011. La vigne qui y pousse est magnifique de vigueur. D'où un vin qui évolue d'année en année avec son enracinement en profondeur en développement. On sent un grand vin en devenir. À nous de gérer sa générosité d'adolescence.



Cépage : Chardonnay

Superficie : 0,64 hectares

Age moyen des vignes : 11 ans

Vinification :

Vendange manuelle. Les raisins sont transportés en paniers osier traditionnels. Les grappes entières sont légèrement foulées, en pressoir pneumatique. Débourageage naturel en cuve inox de 12 à 24 heures avant passage en fûts pour fermentation grâce aux levures indigènes.

Elevage :

10 mois en fûts de chêne français avec 35% de fûts neufs, les autres ont de 1 à 5 vins. Assemblage en cuve pendant 6 semaines avant mise en bouteilles au domaine.

Collage bentonite et filtration lenticulaire selon les besoins de l'année.

Production annuelle moyenne : Environ 4000 bouteilles.

Domaine Pavelot - Luc et Lise Pavelot

6 rue du Paulant, 21420 Pernand-Vergelesses - Tel : 03 80 26 13 65

contact@domaine-pavelot-ernand.com - www.domaine-pavelot-ernand.com





PERNAND-VERGELESSES IER CRU SOUS FRÉVILLE

Reclassé en Premier Cru en l'an 2000, uniquement pour le Chardonnay, ce lieu-dit mérite ce classement car il profite d'une exposition exceptionnelle, derrière le village, en altitude, exposé sud et sud-ouest.

Sol maigre très caillouteux composé d'une structure limono-argileuse sur marne très calcaire. Cette exposition enviable, assure un Chardonnay possédant une minéralité franche, puissante et généreuse avec un grand potentiel de garde.



Cépage : Chardonnay

Superficie : 0,95 hectares

Age moyen des vignes : 50 ans

Vinification :

Vendange manuelle. Les raisins sont transportés en paniers osier traditionnels.

Les grappes entières légèrement foulées, en pressoir pneumatique.

Débourbage naturel en cuve inox de 12 à 24 heures avant passage en fûts pour fermentation grâce aux levures indigènes.

Elevage :

12 mois en fûts de chêne français, dont 40% de fûts neuf ; les autres ont de 1 à 5 vins. Soutirage et assemblage en cuve pendant 7 mois avant mise en bouteille au domaine. Collage bentonite et filtration lenticulaire selon les besoins de l'année.

Production annuelle moyenne : Environ 5600 bouteilles.

Domaine Pavelot - Luc et Lise Pavelot

6 rue du Paulant, 21420 Pernand-Vergelesses - Tel : 03 80 26 13 65

contact@domaine-pavelot-pernand.com - www.domaine-pavelot-pernand.com





CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU

Trois parcelles de Pernand, orientées plein ouest *En Charlemagne* et une quatrième au cœur du *Le Charlemagne* à la limite d'Aloxe, orientée plein sud. Le sol, qui varie avec des limons purs, soyeux et léger avec une génétique très calcaire reposant sur des marnes fraîches, craignant rarement la sécheresse.

L'archétype du grand vin blanc de Bourgogne. Souvent réservé dans sa jeunesse, sa bouche seule augure un grand avenir, soyeux et longue avec de ligne amer et une belle salinité. Un nez qui s'ouvre sur des notes de fleurs blanche, d'amandes et même un accent mentholé. Toujours une grande capacité à vieillir avant d'atteindre son apogée après 5 voire 10 ans en cave.



Cépage : Chardonnay

Superficie : 0,74 hectares

Age moyen des vignes : 66 ans

Lieu-dit : *En Charlemagne et Le Charlemagne*

Vinification :

Vendange manuelle. Les raisins sont transportés en paniers osier traditionnels.

Les grappes entières sont légèrement foulées, en pressoir pneumatique.

Débourbage naturel en cuve inox 12 à 24 heures avant passage en fûts pour fermentation grâce aux levures indigènes.

Elevage :

12 mois en fûts de chêne français, dont 60% de fûts neufs ; les autres fûts sont de 2 vins. Soutirage et assemblage en cuve pendant 8 mois avant mise en bouteille au domaine. Collage bentonite et filtration lenticulaire selon les besoins de l'année.

Production annuelle moyenne : Environ 2900 bouteilles.

Domaine Pavelot - Luc et Lise Pavelot

6 rue du Paulant, 21420 Pernand-Vergelesses - Tel : 03 80 26 13 65

contact@domaine-pavelot-ernand.com - www.domaine-pavelot-ernand.com





BOURGOGNE PASSE-TOUT-GRAINS

La nouvelle cuvée d'une parcelle reprise en 2015. Suite aux 3 ans de reconversion en agriculture biologique et la replantation d'une petite parcelle en Gamay, nous découvrons sur 2019 cette 1ère cuvée de Bourgogne Passe-Tout-Grains. Sol brun peu profond, argileux, moyennement calcaire, exposé ouest dans le lieu dit de *La Grande Corvée de Bully*.

Un bouquet de fruits, de la gourmandise pour un plaisir simple et immédiat.



Cépage : Pinot Noir 70% & Gamay 30%

Superficie : 0,34 hectares

Age moyen des vignes : 38 ans

Vinification :

Vendange manuelle. Les raisins sont transportés en paniers osier traditionnels, et triés à la cuverie sur une table vibrante. Égrappé à 100%. Après une macération douce entre 3 et 5 jours, la fermentation alcoolique démarre grâce aux levures indigènes en cuve béton ouverte durant approximativement 15 jours.

Pigeages en pleine fermentation puis remontages pour favoriser une extraction douce.

Elevage :

Après décuvage et débourage des grosse lies, 8 mois en cuve émaillée où la fermentation malolactique se déroule. Soutirage pour mettre le vin au clair et filtration, si nécessaire, avant mise en bouteille au dixième mois.

Filtration lenticulaire selon les besoins du millésime.

Production annuelle moyenne : Environ 2000 bouteilles.

Domaine Pavelot - Luc et Lise Pavelot

6 rue du Paulant, 21420 Pernand-Vergelesses - Tel : 03 80 26 13 65

contact@domaine-pavelot-pernand.com - www.domaine-pavelot-pernand.com





ALOXE-CORTON

Situé dans le lieu-dit Les Combes d'Aloxe-Corton en limite de Pernand et sous le coteaux de Corton-Charlemagne. Planté sur un sol brun légèrement caillouteux et bien drainant par ses limons fins où se trouve des argiles plus compact en bas de parcelles avec un niveau calcaire moyen. Ce contexte est propice à une production régulière et généreuse.

Le vin qui en résulte est fin et léger avec une belle complexité pour un village. Toujours sur le fruit rouge, il s'ouvre rapidement derrière la mise en bouteille.



Cépage : Pinot Noir
Superficie : 0,30 hectares
Age moyen des vignes : 38 ans

Vinification :

Vendange manuelle. Les raisins sont transportés en paniers osier traditionnels, et triés à la cuverie sur une table vibrante.

Suivant la maturité phénolique du millésime, la cuvaison peut se faire se fait avec 20 à 40% de grappes entières. Après une macération douce entre 3 et 5 jours, la fermentation alcoolique démarre grâce aux levures indigènes en cuve béton ouverte durant approximativement 15 jours.

Pigeages en pleine fermentation puis remontages pour favoriser une extraction douce.

Elevage :

En cave, 10 mois en fûts de chêne français, dont 20% de fûts neufs et les autres ont de 1 à 5 vins. Soutirage et assemblage en cuve émaillé pendant 7 semaines avant mise en bouteille au domaine sans filtration.

Production annuelle moyenne : Environ 2000 bouteilles.

Domaine Pavelot - Luc et Lise Pavelot

6 rue du Paulant, 21420 Pernand-Vergelesses - Tel : 03 80 26 13 65

contact@domaine-pavelot-ernand.com - www.domaine-pavelot-ernand.com





PERNAND-VERGELESSES ROUGE

Un assemblage issu de plusieurs lieux-dits : *Les Boutières, Les Noirets*, au sud du village puis *Les Belles Filles* et *Sous le Bois de Noel* plein est, et *Les Pins*, à l'ouest, sont plantés en coteaux .

Sols composés d'une structure argilo-calcaire et limono argileuse.

Ce vin est toujours frais, fruité et possédant une texture ample avec de beaux tannins.



Cépage : Pinot Noir

Superficie : 1,92 hectares

Age moyen des vignes : 43 ans

Vinification :

Vendange manuelle. Les raisins sont transportés en paniers osier traditionnelle et triés à la cuverie sur une table vibrante.

Suivant la maturité phénolique du millésime, la cuvaison peut se faire jusqu'à 50% de grappes entières. Après une macération douce entre 3 et 5 jours, la fermentation alcoolique démarre grâce aux levures indigènes en cuve béton ouverte durant approximativement 16 jours.

Pigeages en pleine fermentation puis remontages pour favoriser une extraction douce.

Elevage :

En cave, 10 mois en fûts de chêne français, et 20% en cuve émaillée sur lie. 15% de fûts neufs et les autres ont de 1 à 6 vins. Soutirage et assemblage en cuve pendant 6 semaines. Puis deuxième soutirage avant mise en bouteille au domaine. Filtration lenticulaire selon les besoins du millésime.

Production annuelle moyenne : Environ 9000 bouteilles.

Domaine Pavelot - Luc et Lise Pavelot

6 rue du Paulant, 21420 Pernand-Vergelesses - Tel : 03 80 26 13 65

contact@domaine-pavelot-pernand.com - www.domaine-pavelot-pernand.com





PERNAND-VERGELESSES 1ER CRU *LES FICHOTS*

Composition de 3 parcelles avec deux types de sols bien distinct, orienté vers l'est. En premier, longeant la combe d'Aloxe, un sol de limons pur constitué avec des sables grossier qui allège la structure peu riche en cailloux. Le deuxième, sous les Iles des Vergelesses, est une terre brune très argilleuse, caillouteuse et riche en calcaire. Cette géologie de bas de coteaux est propice à de bons récolte ce qui oriente nos travaux de taille et d'ébourgeonnage pour régulier sa vivacité.

Dans notre gamme de Premier Crus, c'est l'entrée. C'est l'une avec la capacité à s'ouvrir plus tôt et qui s'exprime facilement. En même temps, c'est un cru qui à de profondeur et une bonne capacité à vieillir.



Cépage : Pinot Noir

Superficie : 0,47 hectares

Age moyen des vignes : 48 ans

Vinification :

Vendange manuelle. Les raisins sont transportés en paniers osier traditionnels, et triés à la cuverie sur une table vibrante.

Suivant la maturité phénolique du millésime, la cuvaison peut se faire se fait avec 20 à 40% de grappes entières. Après une macération douce entre 3 et 5 jours, la fermentation alcoolique démarre grâce aux levures indigènes en cuve béton ouverte durant approximativement 16 jours. Pigeages en pleine fermentation puis remontages pour favoriser une extraction douce et affiner les tannins.

Elevage :

En cave, 12 mois en fûts de chêne français, sur lie, dont 30% de fûts neufs ; les autres fûts ont de 1 à 5 vins. Soutirage et assemblage en cuve pendant 4 mois. Deuxième soutirage pour affiner le vin avant mise en bouteille au domaine, sans filtration.

Production annuelle moyenne : Environ 3000 bouteilles.

Domaine Pavelot - Luc et Lise Pavelot

6 rue du Paulant, 21420 Pernand-Vergelesses - Tel : 03 80 26 13 65

contact@domaine-pavelot-pernand.com - www.domaine-pavelot-pernand.com





PERNAND-VERGELESSES 1ER CRU EN CARADEUX

En Caradeux, le Premier Cru le plus proche du village, exposé vers le soleil levant mais dans l'ombre matinale de la colline de Corton. Pentu, il reste plus frais que les Premiers Cru plus au sud et plus éloignés du village.

Sol brun orange très caillouteux. Excessivement calcaire. La matière minérale est très homogène est de composition limono-argileux. Un éclat de fruit noir intense, se révèle d'année en année avec une vraie profondeur et des tannins très longs.



Cépage : Pinot Noir

Superficie : 0,94 hectares

Age moyen des vignes : 50 ans

Vinification :

Vendange manuelle. Les raisins sont transportés en paniers osier traditionnels, et triés à la cuverie sur une table vibrante.

Suivant la maturité phénolique du millésime, la cuvaison se fait avec 30 à 50% de grappes entières. Après une macération douce entre 3 à 5 jours, la fermentation alcoolique démarre grâce aux levures indigènes en cuve béton ouverte durant approximativement 16 jours.

Pigeages en pleine fermentation puis remontages pour favoriser une extraction douce et affiner les tannins.

Elevage :

En cave, 12 mois en fûts de chêne français, sur lie. 40% de fûts neufs ; les autres fûts ont de 1 à 5 vins. Soutirage et assemblage en cuve pendant 4 mois.

Deuxième soutirage avant mise en bouteille au domaine, sans filtration.

Production annuelle moyenne : Environ 4000 bouteilles.

Domaine Pavelot - Luc et Lise Pavelot

6 rue du Paulant, 21420 Pernand-Vergelesse - Tel : 03 80 26 13 65

contact@domaine-pavelot-pernand.com - www.domaine-pavelot-pernand.com





PERNAND-VERGELESSES 1ER CRU *LES VERGELESSES*

Une seule parcelle exposée plein est en pente douce sous de notre *Ile des Vergelesses* en quittant Pernand au sud. Nous sommes sur des limons argileux fins et même de argiles purs sur le haut de la parcelle avec une structure très caillouteuse, riche en calcaire, propice à la compaction.

Ce vin s'exprime toujours avec une fruit bien mur, rouge, cassis ou kirsch et des notes épicée. Sûrement le plus puissant de notre gamme, riche en tannin et structure. Il mérite un vieillissement pour s'ouvrir pleinement.



Cépage : Pinot Noir

Superficie : 0,50 hectares

Age moyen des vignes : 30 ans

Vinification :

Vendange manuelle. Les raisins sont transportés en paniers osier traditionnel et triés à la cuverie sur une table vibrante.

C'est la seule cuvée travaillée sans grappe entière, pour pas exagérer la structure tannique. Après une macération douce de 3 à 5 jours, la fermentation alcoolique démarre grâce aux levures indigènes en cuve béton ouverte durant approximativement 16 jours.

Pigeages en pleine fermentation puis remontages pour favoriser une extraction douce et affiner les tannins.

Elevage :

En cave, 12 mois en fûts de chêne français, sur lie. 40% de fûts neufs ; les autres ont de 1 à 4 vins. Soutirage et assemblage en cuve pendant 4 mois. Deuxième soutirage avant mise en bouteille au domaine, sans filtration.

Production annuelle moyenne : Environ 3000 bouteilles.

Domaine Pavelot - Luc et Lise Pavelot

6 rue du Paulant, 21420 Pernand-Vergelesses - Tel : 03 80 26 13 65

contact@domaine-pavelot-ernand.com - www.domaine-pavelot-ernand.com





PERNAND-VERGELESSES 1ER CRU ILE DES VERGELESSES

Le Premier Cru phare du village, se trouve à mi-pente. Il est orienté vers l'est avec une luminosité du matin jusqu'au coucher du soleil.

Sol : Nous sommes en présence de limons et d'argile vraie, en petite quantité. Toujours riche en calcaire accompagné d'un taux en fer élevé. Les sables grossiers sont importants ce qui allège le sol et optimise la circulation de l'eau. Bref, un sol merveilleux à travailler, propice au fonctionnement des grands sols.

Quel que soit le millésime, les vins issus de cette parcelle, possède un niveau d'élégance et de finesse que l'on ne trouve pas dans les autres appellations du village. D'un équilibre harmonieux, il exprime avec beaucoup de profondeur l'archétype du grand vin.



Cépage : Pinot Noir

Superficie : 0,77 hectares

Age moyen des vignes : 35 ans

Vinification :

Vendange manuelle. Les raisins sont transportés en paniers osier traditionnel et triés à la cuverie sur une table vibrante.

Suivant la maturité phénolique du millésime, la cuvaison se fait de 50% en grappes entières. Après une macération douce de 3 à 5 jours, la fermentation alcoolique démarre sous l'action des levures indigènes en cuve béton ouverte durant approximativement 18 jours.

Pigeages en pleine fermentation puis remontages pour favoriser une extraction douce et affiner les tannins.

Elevage :

En cave, 12 mois en fûts de chêne français, sur lie. 45% de fûts neuf ; les autres fûts ont de 1 à 4 vins. Soutirage et assemblage en cuve pendant 4 mois.

Deuxième soutirage avant mise en bouteille au domaine, sans filtration.

Production annuelle moyenne : Environ 4500 bouteilles.

Domaine Pavelot - Luc et Lise Pavelot

6 rue du Paulant, 21420 Pernand-Vergelesse - Tel : 03 80 26 13 65

contact@domaine-pavelot-ernand.com - www.domaine-pavelot-ernand.com





CORTON GRAND CRU

Cuvée rare de Pinot Noir sur la partie *En Charlemagne* de Pernand où se trouve majoritairement le Chardonnay. Planté sur le bas de coteaux riche en limon argileux recouvert par des limons purs colluvionnaire. On est loin des terres brunes que l'on trouve côté est sur la partie de Cortons Aloxois.

Exposé face au soleil couchant très lumineux, c'est le grand vin rouge de la Côte de Beaune, complexité et puissance au nez, mais aussi une texture très agréable tout en finesse.



Cépage : Pinot Noir

Superficie : 0,35 hectares

Age moyen des vignes : 15 ans

Vinification :

Vendange manuelle. Les raisins sont transportés en paniers osier traditionnels et triés à la cuverie sur une table vibrante.

Suivant la maturité phénolique du millésime, la cuvaison peut se faire jusqu'à 50% de grappes entières. Après une macération douce allant de 3 à 5 jours, la fermentation alcoolique démarre par levure indigène en cuve béton ouverte durant approximativement 16 jours.

Pigeages en pleine fermentation puis remontages pour favoriser une extraction douce et affiner les tannins.

Elevage :

En cave, 12 mois en fûts de chêne français, sur lie. 60% de fûts neufs ; les autres fûts ont de 1 à 2 vins. Soutirage et assemblage en cuve durant 4 mois. Deuxième soutirage avant mise en bouteille au domaine, sans filtration.

Production annuelle moyenne : Environ 1600 bouteilles.

Domaine Pavelot - Luc et Lise Pavelot

6 rue du Paulant, 21420 Pernand-Vergelesses - Tel : 03 80 26 13 65

contact@domaine-pavelot-pernand.com - www.domaine-pavelot-pernand.com

