



Pernand-Vergelesses, 2022

Domaine@jb-boudier.com

FRANCE, BOURGOGNE, PERNAND-VERGELESSES

Assemblage des climats Les Vignes Blanches, Les Pins et Devant les Cloux

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	100% Chardonnay
SUPERFICIE	0.95 Ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Milieu et haut de coteaux – 330 à 380 mètres d'altitude
EXPOSITION	Majoritairement ouest
GÉOLOGIE DU SOL	Peu épais, majoritairement calcaire, issu de l'altération de colluvions et de marnes limoneuses très fortement calcaires. Sous-sol: marnes du Pernand et du Jurassique supérieur.
VINIFICATION	Vendanges manuelles; grappes acheminées en caisses. Double tri des raisins: à la vigne et sur table de tri. Pressurage très long, tout en douceur. Vinification sans soufre. Fermentation par les levures indigènes du terroir.
ÉLEVAGE	En fûts de chêne français avec une proportion de 15 à 30% de fûts neufs pendant 11 à 16 mois. Pas de collage. Si besoin, légère filtration selon la turbidité.. Mise en bouteille suivant les recommandations du calendrier lunaire.

CODE SAQ
15478533

TYPE
Vin blanc

FORMAT
6 X 750 ml



À PROPOS DU PRODUCTEUR

L'histoire du domaine remonte aux années 1900, lorsque Jean-Baptiste Boudier, le fondateur, acquiert quelques hectares de vignes près de Pernand-Vergelesses. Dans les pas de la grand-mère paternelle de Jean-Baptiste, qui possédait un domaine et des vignes sur la commune d'Aloxe-Corton, la Famille Boudier perpétue la culture des vignes à Pernand-Vergelesses. C'est de cet ancrage familial en Côte de Beaune que naît le domaine actuel. Grâce à cette culture vigneronne, proche de la terre, Jean-Baptiste Boudier, né de la 5ème génération, développe une passion pour la vigne et le vin. En 2015, il reprend 3 hectares de vignes familiales. Après une formation au Lycée Viticole de Beaune, il suit une Licence des Sciences de la Vigne à l'Institut Universitaire de la Vigne et du Vin à Dijon, et part à Bordeaux pour obtenir le Diplôme National d'Oenologue (DNO). Dans le bordelais, inspiré par les grandes personnalités du vignoble à l'instar de Denis Dubourdieu, œnologue-vigneron, souvent appelé le « Pape du blanc », Jean-Baptiste cherche à moderniser le domaine et à développer une vision différente des grands vins. A la retraite de son père, en 2017, il décide de conserver uniquement les meilleures parcelles du domaine familial, qui représentent alors 4,5 ha. En 2021, deux nouvelles appellations viennent s'ajouter, à Savigny-les-Beaune et sur la colline de Corton. En 2024, les vignes sélectionnées par Jean-Baptiste représentent un domaine familial de 6,5 ha répartis sur 11 appellations.