



Puligny-Montrachet 1^{er} Cru **LES REFERTS**

VIGNOBLE

Cépage : Chardonnay.

Surface : Une parcelle de 0,1192 ha.
Plantation en 1949.

Sol : Argilo-calcaire
Exposition sud-est.

Sols labourés puis enherbés, très peu d'intrants. Récolte manuelle avec tri systématique. Choix minutieux de la date de vendanges par rapport au suivi de la maturité.

Le nom de ce climat situé entre Les Perrières de Puligny-Montrachet et Les Charmes Dessus de Meursault se rapproche du mot Rêfe qui désigne un terrain hérissé de broussailles et de roches. Ce serait une terre dont il a fallu enlever les têtes de roche et qu'il a fallu défricher pour la planter en vigne.

On peut aussi décomposer « Referts » : le préfixe Re - exprimant le retour ou la répétition - et le nom dialectal Fare ou Fère - du germanique FARA - qui désigne un domaine familial, peut-être avec une idée de nouvel établissement. Le nom de ce climat ferait-il alors allusion au fait qu'il appartenait à nouveau à un domaine familial qui l'aurait nommé ainsi ?

VINIFICATION

Pressurage pneumatique long et doux, suivi d'un débourbage d'une nuit après le pressurage.

Fermentation alcoolique réalisée en partie en cuve inox. Les vins sont ensuite entonnés pour la fermentation malolactique, s'en suit un élevage de 12 mois. A terme, sous-tirage en cuve inox et élevage de 6 mois, avant la mise en bouteille.



DOMAINE PIERRE VINCENT

2, chemin sous la Velle, 21190 Auxey-Duresses
www.domaine-pierrevincent.fr · info@domaine-pierrevincent.fr