

Corton-Charlemagne Grand Cru 2017

Grand Bourgogne blanc de la Côte de Beaune, ce vin est élevé sur les pentes de la colline de Corton.

DÉGUSTATION

Avec une belle couleur légèrement dorée, ce vin possède un nez d'une grande intensité : les fleurs blanches, comme l'arôme de tilleul, s'entremêlent de quelques notes beurrées et toastées. Le palais est riche et puissant.



ORIGINE

Cette appellation Grand Cru de la Côte de Beaune (uniquement en blanc) s'étend sur les communes d'Aloxe-Corton, Pernand-Vergelesses et Ladoix-Serrigny. Les vignes sont plantées sur les pentes de la colline de Corton. La production au total de ce Corton-Charlemagne est de 2200 hl. Les sols sont marneux et argileux sur les parties hautes.

Cette vigne a été offerte par l'empereur Charlemagne en 775 à la collégiale Saint-Andoche de Saulieu. Elle restera un millier d'années dans ce patrimoine ! Célébrant aujourd'hui encore l'empereur à la barbe fleurie, le Corton-Charlemagne réunit les climats Charlemagne et En Charlemagne ainsi que quelques climats voisins et fédérés sous cette bannière (l'AOC Grand Cru date du 31 juillet 1937).

VITICULTURE

Cépage : Chardonnay

Type de sol : marneux, riche en argile avec quelques bancs calcaires.

Exposition : sud.

Surface de contrata : 0.15 ha.

Taille de la vigne : Guyot.

Rendements de la vigne : 40hL/ha.

Age moyen de la vigne : 50 ans.

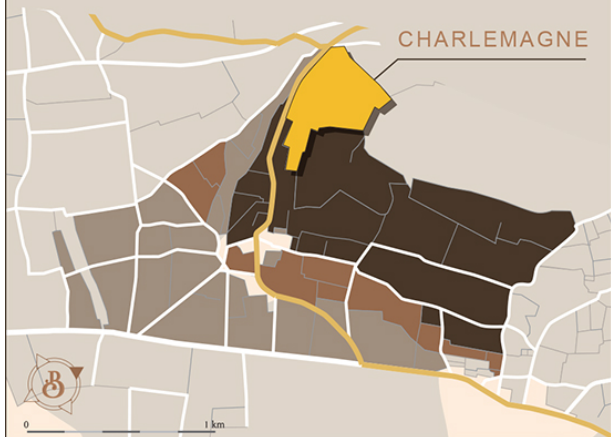
VINIFICATION

Récolte : 4 septembre 2017.

Vendanges manuelles.

En cuverie : pressurage doux en grappe entière pendant 2h30. La température du moût est descendue à 12°C, puis mis directement en fûts de 450L sans débourage pour conserver le maximum de lies. Fermentation en levures indigènes très longues.

ALOXE-CORTON



JEAN-CLAUDE BOISSET

Corton-Charlemagne Grand Cru 2017

Grand Bourgogne blanc de la Côte de Beaune, ce vin est élevé sur les pentes de la colline de Corton.



ELEVAGE

Elevage : 18 mois sans soutirage, pas de batonnage pour accentuer le caractère minéral du vin, 50% fûts neufs.

Futaille : bois d'origine française. Chauffe très longue à basse température pour un boisé subtil et délicat.

MISE EN BOUTEILLE

Date et conditions : par gravité en mars 2019, collage à la bentonite, filtration très légère.

Nombre de bouteilles : 800.

MILLÉSIME

2017, finesse

Un cycle végétatif perturbé : hiver très froid, gel de printemps tardif mais des conditions optimales pour une floraison rapide, puis grêle et sécheresse estivale. Des vendanges début septembre, sous le soleil, et après des années de vaches maigres le vignoble était couvert de grappes abondantes, avec des disparités significatives de maturité entre les blancs et les rouges, et les deux côtes qui a nécessité un tri rigoureux.

Garde : 10 ans et plus.



JEAN-CLAUDE BOISSET