



CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU

« Notre GRAND CRU :
droiture et profondeur mènent
à une harmonie parfaite.
Soyez patients ! »

CLIMAT(S) ET SUPERFICIE

Le Charlemagne [0,2807 Ha] & En Charlemagne [0,9128 Ha]

CARACTÉRISTIQUES DU CLIMAT

Ces deux lieux-dits sont plantés sur un sol idéalement proportionné entre le calcaire et l'argile. Le Charlemagne à Aloxe est exposé Sud-Ouest, En Charlemagne à Pernand est exposé Nord-Ouest. Une belle complémentarité pour ces vignes âgées d'une quarantaine d'années.

PRODUCTION

Environ 1500 bouteilles sont produites par millésime.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Des contrôles de maturité effectués par nos soins dès fin août permettent d'optimiser la date de récolte. Les vendanges sont faites manuellement en petites caisses de 12 Kg pour que le raisin arrive intact à la cuverie. Après un pressurage pneumatique très doux, d'une durée d'environ 2H30, le jus est laissé une nuit en cuve inox pour le débourage : les parties solides (bourbes) se déposent alors naturellement. Le jus clair est ensuite entonné, c'est-à-dire mis en fûts de chêne français. Pour cette cuvée, nous utilisons environ 20% de bois neuf. Selon la méthode bourguignonne traditionnelle, les fermentations alcoolique et malolactique se font naturellement en fûts. Pendant l'élevage sur lies fines, un bâtonnage est réalisé, mais toujours raisonné en fonction de la dégustation. Après 16 à 18 mois, ce vin est prêt pour la mise en bouteilles qui s'effectue sans filtration préalable et à une période favorable du calendrier lunaire.

PROFIL GUSTATIF

Cristalin, précis et salin, ce vin a besoin de temps. Ample en bouche mais droit, tenu par l'acidité, il révélera sa profondeur après quelques années de garde et saura vous ébahir par son harmonie, digne d'un Grand Cru !

HARMONIE GASTRONOMIQUE

Il fera honneur aux crustacés nobles (homard, langoustes, crabe). Sa minéralité et sa puissance s'accorderont parfaitement avec un foie gras. Plus insolite, l'accord avec les fromages bleus fonctionne merveilleusement bien.

