



## ALOXE-CORTON LES VALOZIÈRES

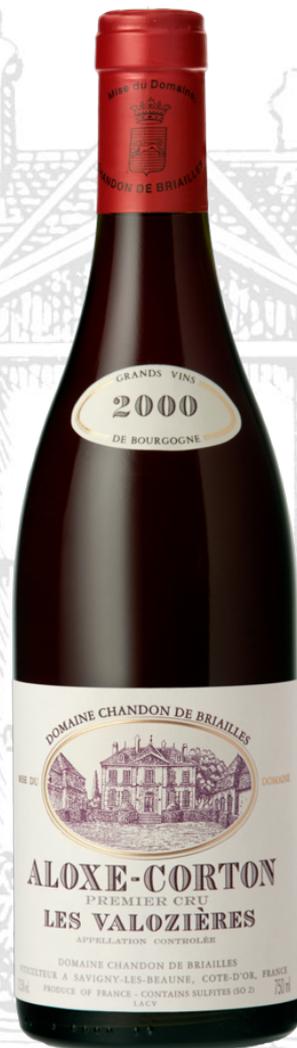
Premier Cru  
2013

### *Parcelle*

Appellation : ALOXE CORTON  
Premier Cru Les Valozières  
Cépage : Pinot Noir  
Superficie : 0,28 Ha  
Date de plantation des vignes : 1987  
Orientation : Est  
Couleur : Rouge

### *Terroir*

Un premier cru d'Aloxe-Corton topographiquement bien placé, sous les Corton "Bressandes" Gd. cru et à côté des Cortons "Paulands" Gd. cru. Le sol est argileux en surface et caillouteux calcaire en profondeur, de manière assez inégale, ce qui en fait un terroir peu commun. Exposé à l'Est, juste sous le mi-côteau, il obtient des maturités précoces.



### *Dégustation*

Ce vin a des arômes sauvages et complexes bien typés de son terroir. C'est un vin plein et puissant.

Vin de garde, il est possible de le conserver une bonne dizaine d'années.

### *Millésime*

Un hiver frais et très couvert, laisse la place à un printemps excessivement pluvieux provoquant des inondations à Savigny et Beaune. Un début de cycle végétatif difficile donnera lieu à une floraison imparfaite qui augure encore une fois une mince récolte.

Le coup de grâce est donné le 23 juillet avec une grêle assassine car assaisonnée de grosses bourrasques de vent qui entame les récoltes de 70 à 95% sur nos vignes de Savigny et Pernand ; Corton échappe de peu à la catastrophe. Il n'y aura pas de cuvée de Savigny 1er cru "Les Lavières", car trop peu de raisins !

Le réconfort arrive à la fin de l'été avec une belle arrière saison qui nous permet de vendanger tard (du 6 au 15 octobre) et ainsi d'optimiser les maturités. Les vins sont denses, structurés et promis à un très bel avenir.