



Corton-Charlemagne Grand Cru

Grand vin blanc de BOURGOGNE situé sur la commune de Pernand-Vergelesses et d'Aloxe-Corton. Le cépage est le Chardonnay. Notre vignoble de Corton-Charlemagne est constitué de plantations de plusieurs années différentes, âgées de plus de 50 ans à une dizaine d'années. Les plantations régulières permettent d'allier la puissance des vieilles vignes et la finesse des jeunes plants.

Le Grand Cru Corton-Charlemagne est porteur de souvenirs historiques. Corton est un composé signifiant "la cour d'Othon". Le type cortis désignant l'enclos, la cour de ferme en latin médiéval est devenu l'équivalent de la villa gallo-romaine pour désigner un domaine dont le possesseur appartenait à l'origine à l'aristocratie franque.

Le nom de Charlemagne est lié à une donation célèbre. L'église d'Aloxe dédiée à saint Médard était placée sous le patronage de la collégiale de Saulieu à laquelle Charlemagne donna des vignes en 775.

Vinification en blanc : nous rentrons les raisins en petites caisses pour les garder intacts, le pressurage est réalisé avec un pressoir pneumatique plus respectueux des raisins. Les raisins entiers sont placés dans le pressoir et le pressurage dure deux heures. Après un débouillage de 24 heures à basses températures, le jus de raisin est placé en fût pour la fermentation, la proportion de fûts neufs est de 30%. L'élevage sur lie avec bâtonnage dure jusqu'au mois de juillet, la mise en bouteilles est réalisée après 12 mois d'élevage.

Ce Grand Cru orienté sud-ouest est implanté sur des marnes silico-calcaires dans une dénivellation très pentue. Ces sols peu profonds, constitués de roches friables, sont assez légers, pauvres et très caillouteux.

Les Corton-Charlemagne ont le caractère du terroir, le silex, dû à la situation sur la roche. Les vins sont capiteux et corsés avec une belle robe à reflet or. La plénitude de ce seigneur est atteinte après 5 à 10 années de cave, il nous révèle alors ses richesses aromatiques de miel, d'amandes grillées avec des touches minérales exquises. Servir à 12°C, les Corton-Charlemagne accompagnent fois gras, homard, langouste, poissons délicats, ris de veau en cassolette, suprêmes de volaille aux morilles, fromages doux et vous pouvez servir les plus anciens à l'apéritif.