



Corton Pougets Grand Cru

La montagne de Corton réunit les villages de Ladoix Aloxe-Corton et Pernand-Vergelesses, Le Corton est l'unique grand cru rouge de la Côte de Beaune, le vignoble s'étage entre 250 et 300 mètres d'altitude, formant un amphithéâtre sans équivalent. Avec son orientation au sud, il est une exception, Le terroir du Corton Pougets offre une coupe géologique parfaite du jurassique oxfordien.

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.

Pougets est la forme régionale de Poisets, dérivée de Puits. A mi-coteau, le sol en pente douce est rougeâtre et caillouteux, brun calcaire, riche en marne. Il offre au pinot noir son plein épanouissement.

Vinification en Rouge : nous recherchons des vins fruités et riches aux tannins fondus comme savent en donner les raisins bien mûrs. Nous rentrons les raisins en petites caisses, afin d'effectuer un tri minutieux à la cuverie, un tapis nous permet de remplir les cuves en respectant le raisin. La fermentation se déroule pendant 15 jours avec des pigeages afin que la richesse et la couleur de la peau se transmettent au vin avant le pressurage. L'élevage a lieu en fût dont 20% en fûts neufs. Le soutirage avec un soufflet supprime l'usage de la pompe. Toutes ces précautions permettent de limiter au maximum la manipulation du raisin et du vin afin d'en conserver toute la richesse.

Le Corton Pougets s'affiche pourpre soutenu, velours rouge sombre à densité magenta. Ample, son bouquet s'exprime sur des accents fruités de myrtille, groseille, kirsch; ou fleuris, de violette. Puis il évolue vers des notes de sous-bois, d'épices douces, de réglisse. Au palais, il est puissant et corsé, structuré, volontiers démonstratif, le corps est ferme, franc, gras. Il a besoin de temps pour s'épanouir (4 à 12 ans).

Solide et opulent, le Corton Pougets est une figure emblématique de la Bourgogne avec une grande complexité, une bouche impressionnante faite de sensualité et de structure à la fois. Pour cette raison, les fromages goûteux sauront le dompter. Mais c'est sans conteste avec les viandes fortes qu'il se prêtera le mieux aux confidences, avec une pièce de boeuf, grillée ou rôtie, et tous les gibiers, à plumes comme à poils, rôtis, braisés et bien sûr en sauce.