

**SITUATION**

Côte de Beaune

**NIVEAU**

AOC Grand Cru

**COULEUR**

Blanc

**CÉPAGE**

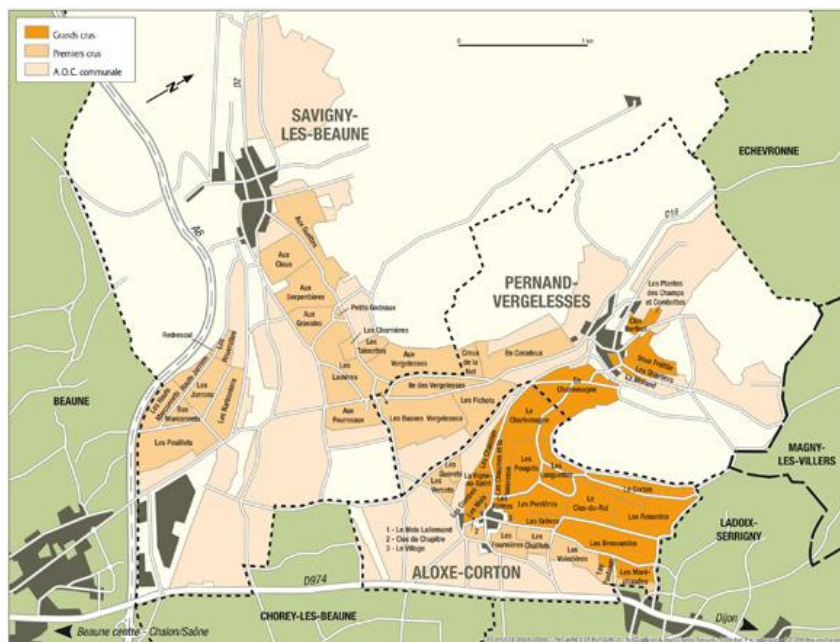
Chardonnay



**VIGNOBLE ET TERROIR**

Corton-Charlemagne est l'un des rares grands crus blancs que compte la Bourgogne. A la frontière entre la Côte de Beaune et la Côte de Nuits, nos vignes sont situées sur la célèbre Montagne de Corton et exposées Sud-est sur le climat « Les Languettes ».

Les sols bruns calcaires sur marnes argoviennes et l'altitude moyenne de 280 mètres apportent notamment des qualités de finesse qui s'harmonisent avec la puissance de l'exposition.



## SAVOIR-FAIRE ET CONVICTIONS

### Travail de la vigne

Les vignes de cette parcelle sont plantées à 10 000 pieds / ha et conduites en Guyot simple, un mode de taille bien adapté au cépage Chardonnay. Une telle densité fait partie intégrante de la démarche qualitative, car elle favorise la concurrence entre cepes, limitant naturellement les rendements par pied et assurant une plus grande concentration aromatique dans chaque grappe.

Albert Bichot accorde une importance particulière au respect du terroir. L'entretien des sols s'effectue de manière durable par des labours sans excès et une fertilisation du sol par l'apport de matières organiques pour une meilleure relation entre la vigne et son terroir. On encourage aussi le travail manuel de la vigne (effeuillage raisonné, palissage, ébourgeonnage) favorisant notamment les défenses naturelles de la plante.

### Vinification

Récoltés manuellement dans des caisses à vendange de 25 kilos, les raisins sont acheminés vers la cuverie du Domaine le plus rapidement possible, afin de préserver l'intégrité de ce fruit si délicat. Si nécessaire, les raisins passent ensuite sur une table de tri vibrante pour retirer d'éventuels grains ou grappes abîmés.

Un pressurage doux et sélectif des grappes entières (pressoirs pneumatiques et sélection des jus de presse) suivi d'un débourbage statique rigoureux des moûts (où seules les bourbes grossières sont éliminées) permettent d'extraire la richesse potentielle du raisin et de son terroir, tout en préservant sa pureté.

Le moût est ensuite entonné dans des fûts de chêne (60% de fûts neufs) dont les origines variées (forêt de Tronçais, Allier, Vosges), la chauffe sur-mesure et l'âge participent à notre recherche de complexité aromatique dans la révélation de ce terroir privilégié. Réalisée à température de cave par des levures indigènes, la durée des fermentations alcooliques est longue, variant de 3 semaines à 2 mois. Cette durée élevée offre une plus grande complexité aromatique aux vins, au même titre que l'élevage sur lie prolongé dans les fûts soigneusement sélectionnés.

### Elevage

Au coeur du Domaine, nous élevons ce vin de façon traditionnelle durant 12 à 15 mois en fûts de chêne (30% de fûts neufs). Au cours de cette période, il gagne en structure et complexité, grâce à la remise en suspension des lies (bâtonnage), la fermentation malolactique et les apports du fût (échanges olfactifs et oxydoréduction).

## PLAISIR ET PARTAGE

### Notes de dégustation

Or pâle dans sa jeunesse et orné de reflets verts, le Corton-Charlemagne prend avec l'âge des nuances ambrées et plus jaunes. D'une infinie délicatesse, son bouquet exprime, sur des tonalités beurrées, la pomme au four, les agrumes, l'ananas, le tilleul, la fougère, le genévrier, la cannelle et le silex. Les notes miellées sont fréquentes. En bouche, le chardonnay étonne ici par sa concentration, sa distinction et son équilibre. Très belle, la finale est intense et complexe.

### Accords Mets/Vin

Dégustez ce Grand Cru avec des crustacés tels que le homard, la langouste ou le crabe, des poissons ainsi que certaines viandes blanches, volaille à la crème et fromages bleus. Notre Corton Charlemagne s'accordera particulièrement avec le foie gras, dont l'amertume sera cadrée par la minéralité et la puissance du vin.

### Service et garde

Température de service : 12 à 14 °C.

Ce vin exprime son potentiel après plusieurs années, conservez-le entre 7 et 10 ans voire plus.