

ALOXE-CORTON 1^{ER} CRU FOURNIÈRES 2020

Les Fournières pourraient être rattachés à "Fourneaux", "Derrière le Four" ou "le fourneau". On voit à cet endroit quelques vestiges de briques et de cheminées qui ont du fonctionner pour la cuisson des aliments.



MILLÉSIME

Le millésime 2020 est un millésime très singulier. Il est marqué par une précocité historique depuis le débourrement, avec une avance de 3 semaines, jusqu'à la vendange qui s'est déroulée entièrement sur le mois d'août. Les fortes températures associées au manque de précipitations provoquent un déficit hydrique important ainsi que des phénomènes d'évapotranspiration en juillet et août. L'absence de pluie permet en revanche un état sanitaire des raisins très satisfaisant. Les conditions particulières de ce millésime engendrent de merveilleux équilibres.

VIGNOBLE

Exposition sud/sud-est immédiatement sous l'appellation Corton Grand Cru Perrières et Corton Grèves. Type argilo-calcaire avec présence de limons et de particules ferreuses, sous-sol base de calcaire de Comblanchien.

Méthode de viticulture : Biologique (en cours de certification)

Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire

Surface : 5,57 ha

Altitude : 220-230m

Age moyen des vignes : 50

VINIFICATION

100% Pinot Noir

100% raisins égrappés

Fermentation alcoolique en cuve ouverte : 20 jours de cuvaison

17 mois (dont 5 mois d'assemblage en masse)

100% en fûts (dont 30% de fûts neufs)

14% vol.

DÉGUSTATION

Température de service : 17-19°C

Date recommandée de consommation : 2021-2029

