

CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU 2023

Corton-Charlemagne est nommé d'après l'empereur Charlemagne, qui fut le propriétaire de ce vignoble.



MILLÉSIME

Un millésime exigeant. 2023 s'affiche désormais comme l'année la plus chaude avec des températures au-dessus des moyennes saisonnières. Ce millésime se caractérise aussi par un déficit hydrique important au cours de la saison végétative et une pression des maladies fortes. On a également remarqué de fortes hétérogénéités dans la maturité avec des dynamiques difficiles à anticiper. La vendange a été généreuse nous permettant ainsi d'effectuer un tri prononcé, surtout sur le Pinot Noir.

VIGNOBLE

Cette appellation Grand Cru, la plus vaste, est produite sur les 3 villages de Aloxe Corton, Pernand Vergelesses et Ladoix Serrigny, formant la butte de Corton. Les écarts géologiques combinés aux différentes expositions donnent des vins riches, gras, marqués par la minéralité et le côté cristallin. Notre cuvée est produite le plus souvent à partir de parcelles du Climat "Le Charlemagne".

Méthode de viticulture : Raisonnée

Vendange manuelle : 100%

Sol : Marnes Calcaires

Surface : 71,88 ha

Altitude : 300-350 m

Age moyen des vignes : 40 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

100% de raisins entiers

Débourbage statique 24h

Fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne

18 mois (dont 6 mois d'assemblage en cuve)

100% en fûts (dont 25% de fûts neufs)

13,5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Ce Corton-Charlemagne déploie une très belle puissance, portée par une structure minérale et énergique. Sa complexité se révèle par des notes de fruits secs mûrs, de pierre à fusil et une touche subtile de bois. En bouche, l'équilibre entre richesse et tension signe un grand vin de terroir, profond et enchanteur.

Suggestion d'accords Mets & Vins

S'accorde parfaitement à un plateau de fruits de mer, une lotte en sauce ou une viande blanche en sauce.

Température de service : 12-14°C

Date recommandée de consommation : 2026-2035

