

ALOXE-CORTON 2024

Trait d'union entre les Côtes de Nuits et de Beaune, la Montagne de Corton marque un changement du paysage et bénéficie d'une situation parfaite.



MILLÉSIME

Des larmes de pluie aux larmes du vin, une année aussi éprouvante qu'émouvante ! 2024 restera dans les mémoires... Marquée par des précipitations record et une humidité omniprésente, elle a mis les vignerons à rude épreuve. Malgré une vigilance et un travail acharné dans les vignes, le mildiou a pris le dessus, impactant fortement les rendements. D'importantes disparités sont apparues entre les terroirs : les sols plus drainants ont su mieux résister à la pression des maladies. Heureusement, après des vendanges menées tambour battant, la qualité des vins s'impose comme une belle surprise. Fraîcheur et éclat sont au rendez-vous, offrant une récompense précieuse après une saison de tous les défis.

VIGNOBLE

La Montagne de Corton dessine une coupe géologique exemplaire. Les vignes sont exposées du levant au couchant. La partie septentrionale est la plus tendre et fruitée ; la partie sud la plus solide et structurée. Les sols caillouteux donnent des vins souples et racés ; les sols plus argileux et marneux, des vins fermes et complexes.

Méthode de viticulture : Raisonnée

Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire

Surface : 112,62 ha

Altitude : 250-300m

Age moyen des vignes : 37 ans

VINIFICATION

100% Pinot Noir

A l'arrivée au Chai, les raisins sont soigneusement triés afin de ne conserver que les raisins sains et d'une maturité optimale.

100 % raisins égrappés.

Fermentation alcoolique en cuve ouverte : 15 jours de cuvaison

16 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse)

100% en fûts

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Un vin de terroir et de caractère, qui exprime avec authenticité son origine. Le nez révèle des nuances finement boisées, qui apportent profondeur et complexité sans masquer le fruit. Les tanins présents présagent un vin avec un beau potentiel de garde.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec des pâtes ramen au boeuf

Température de service : 17-19°C

Date recommandée de consommation : 2027-2033

