

Corton Charlemagne 2023

Grand Cru



Date d'acquisition : 1909

Une légende fascinante entoure cette appellation : très prisé de Charlemagne, le Corton était alors exclusivement un vin rouge. Ce n'est qu'à la fin de la vie de l'empereur que les parcelles exposées au sud furent plantées de chardonnay, afin de produire un vin blanc qui ne risquerait pas de tacher sa barbe fournie.

Profil de dégustation

Bouquet intense mêlant fruits mûrs, notes toastées et expression minérale caractéristique de cette appellation. Un vin riche et puissant, doté d'une forte personnalité.

	Chardonnay
	7 à 10 ans ou plus Potentiel de garde
	12°C à 14°C Température de service
	Certification biologique et conversion biodynamique en cours
	Est / Sud-Est Exposition
	3,98 ha / 52,50 ha Surface

Terroir

Parcelle

Située au sommet du coteau, à 340 mètres d'altitude et en lisière de forêt, cette parcelle bénéficie de l'ombre du soir plutôt que des fortes chaleurs de fin de journée. Cette situation privilégiée, associée à l'altitude et à l'exposition est, permet de préserver une agréable fraîcheur naturelle.

Sol

Marneux peu épais sur dalle calcaire.

Expertise

Vendanges : 5-7 & 8 septembre 2023

Récolte manuelle en petites caisses de 13 kg. Tri méticuleux de chaque grappe.

Vinification

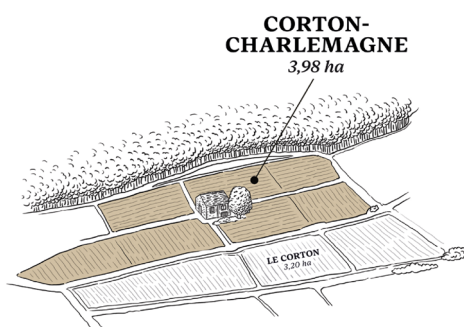
Pressurage en grappes entières selon un cycle de 2 à 3 heures permettant la sélection des meilleurs jus.

Durée d'élevage

22 mois. Fûts neufs : 35 %

Conservation

Les caves des Bastions de l'ancien Château de Beaune offrent des conditions idéales de conservation. Leur hygrométrie naturelle et leur température constante créent un environnement parfait permettant à ce Grand Cru de s'épanouir harmonieusement dès son plus jeune âge.



Influence sur le vin

Les marnes confèrent au vin une subtile salinité qui renforce sa puissance, sa richesse et sa rondeur. Le sous-sol calcaire du coteau apporte quant à lui fraîcheur, équilibre et une délicate expression citronnée.



Notes du vigneron

Un vin salin avec des notes d'amandes en dragé, grande puissance en attaque et s'allonge sur la fin de bouche. Un vin qui demande du temps pour plainement s'exprimer, ne pas hésiter à carafer sur la jeunesse.