



ALOXE-CORTON "LES BRUNETTES ET PLANCHOTS" 2023

CÔTE DE BEAUNE | 100% PINOT NOIR | VILLAGE

PRÉSENTATION DE L'APPELATION

Trait d'union entre les Côtes de Nuits et de Beaune, la Montagne de Corton marque un changement du paysage. Entre 200 et 300 mètres d'altitude, les sols sont bruns rougeâtres avec beaucoup de rognons siliceux et des débris de calcaires à silex. La partie septentrionale est la plus tendre et fruitée ; la partie sud la plus solide et structurée.

DÉGUSTATION : fin, suave, racé

Accords mets-vins : Gibiers en sauce, poêlée de cèpes

Potentiel et conseils de garde : 3 à 10 ans. Température de service : 16 °C

LE VIGNOBLE

- Surface : 2,14 ha
- Exposition : Est
- Année de plantation : 1943-1945
- Sol et sous-sol : Terres brunes argilo-marneuses, sous la colline de corton
- Densité de plantation : 10 000 pieds / ha
- Culture du sol : Enherbement spontané / travail de la ligne de souche avec des lames inter-ceps

LE VIN

- Date de récolte : 12/09/2023
- Vinification : Vendanges en petites caisses de 12 kg. trié et égrappé. Quelques pigeages en début de fermentation puis 2 remontages par jour pendant les 18 jours de macération.
- Élevage : 18 mois en fût dont 25% de fûts neufs
- Production : 10 000 bouteilles

CÔTE DE BEAUNE 2023

En dépit de la météorologie instable de l'été, le résultat final est bluffant. Le Pinot Noir prouve, une fois de plus, sa qualité de cépage roi. Après un tri souvent sévère, facilité par les rendements, ce sont de très beaux jus qui ont été rentrés, avec une grande richesse aromatique. Tout comme sa voisine, la Côte de Beaune a su faire un millésime qualitatif. Les vins se distinguent par un fruité très élégant : aux arômes de petits fruits rouges bien mûrs s'associent quelques notes de noyau de cerise et de prune. En bouche, épices et réglisse complètent une gamme aromatique d'une grande richesse. Bien structurés et équilibrés, ils sont dotés d'une belle matière, de tanins veloutés et d'une finale agréable. Ces vins fort plaisants s'épanouiront pleinement au cours des prochaines années (3 à 5 ans).