



- **Pour la petite histoire...**

Les vignes se situent sur le village d'Aloxe-Corton sur le lieu-dit **Les Crapousuets**. Elles s'orientent du nord-ouest au sud-est, ce qui leur confère un bel ensoleillement. Le terme **Crapousuets**, est composé de « Cra », la parcelle est en effet au-dessus des **Cras** et de « Pousuets », un terme qui se rapproche certainement de noms dialectaux de la Dordogne, « Pouso » et « Poussous », respectivement « Boue » et « Boueux ». Cette indication rend certainement compte de la composition argileuse de cette terre lui conférant un aspect collant et lourd.

Source : Climats et lieux-dits des grands vignobles de Bourgogne M.H Landrieu-Lussigny et S.Pitiot

- **De la vigne au vin**

Cépage : Pinot noir

Superficie : 63 ares 72

Âge des vignes : Deux parties datant de 1983 et de 1993

Rendement : 35 à 40 hl/ha

Sol : Sol brun très épais, de structure grumeleuse fine en surface. Sa texture argilo-sableuse offre une bonne porosité mais est sensible au tassement. Son sol est issu de l'érosion de la combe de Pernand-Vergelesses et de Savigny-lès-Beaune.

- **Viticulture**

Le vignoble est conduit de façon raisonnée en fonction du climat et de la pression des maladies. Nous préservons et améliorons la vie dans nos sols par des griffages, des composts organiques et des traitements maîtrisés. Au fil des saisons, Dino, Rosa, Vincent et Françoise accompagnent la croissance de la vigne afin d'obtenir des grappes saines aux baies sucrées, fermes et juteuses. Ainsi, pour atteindre l'équilibre entre le sucre et l'acidité, la charge de raisins par ceps est limitée. La sauvageonne est délestée, coiffée, rangée, rognée pour faciliter le passage de l'air et

de la lumière à travers son feuillage. Lorsque l'équilibre et la maturité sont optimaux, les vendangeurs se répartissent à travers les rangs pour récolter ses fruits en accomplissant un premier tri.

▪ Vinification

En cuverie, les mains s'affairent autour de la table de tri pour écarter tous les raisins impactés par les ennemis éventuels de la vigne tels le botrytis, le mildiou, l'oïdium, la grêle, l'échaudage etc. Les baies (vendanges éraflées) et les grappes (vendanges entières) s'empilent ensuite dans une cuve inox thermorégulée. Très peu interventionnistes en cave, nous laissons la nature signer son millésime. Les sens en éveil, nous écoutons, observons, sentons, touchons et dégustons cette matière en transformation. Après une macération d'une semaine environ, la fermentation démarre. Nous privilégions au début des pigeages pour extraire délicatement cette substance et en fin de fermentation, nous effectuons des remontages pour ajuster la structure tannique de la cuvée. Le vin est ensuite soutiré et les raisins pressés sont incorporés en partie à ces jus. La cuvée une fois assemblée est entonnée dans des fûts de chêne français.

▪ Élevage

L'élevage est un temps de repos indispensable pour que le vin s'affine, s'étire et s'harmonise. Ce long séjour en fût de chêne lui confère davantage de complexité et densifie sa structure. Conscientieux sur le choix de nos fûts, nous sélectionnons des bois en provenance des forêts de l'Allier, des Vosges et de Tronçais. Cet **Aloxe-Corton Les Crapousuets**, élevé pour une consommation dans la jeunesse, séjourne 12 mois dans des fûts neufs à 30% (pièces bourguignonnes de 228L).

• Dégustation



L'**Aloxe-Corton Les Crapousuets** propose au nez une belle précision aromatique : cerise noire, fleurs et gourmandise boisée. La bouche est fraîche, souple et persistante. À consommer dans la jeunesse.

Accords : Nouille sauté au tofu, filet mignon au miel, chou farci aux champignons, tome de brebis de Bourgogne...

Température de service : 14 °C