



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

À l'orée du bois de la colline de Corton, la parcelle **Le Charlemagne** orientée Sud-Ouest s'étend en haut de coteau sur la commune d'Aloxe-Corton. La légende raconte que Charlemagne, roi des Francs, cède en 775 une terre de vigne aux Chanoines de la Collégiale Saint-Andoche de Saulieu. En signe de gratitude, les chanoines auraient attribué son nom à ces vignes.

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

- **De la vigne au vin**

Cépage : Chardonnay

Superficie : 10 ares 57

Âge des vignes : Entre 50 et 60 ans

Rendement : 40 à 45 hl/ha

Sol : Sol peu épais à texture limoneuse à limono-argileuse, issu de l'altération des Marnes de Pernand. Bien que la texture limoneuse soit propice à une forte érosion du sol, la pierrosité de surface joue un rôle protecteur contre ce phénomène.

- **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, de l'enherbement, des composts organiques et des traitements maîtrisés. Au fil des saisons, Dino, Rosa, Noël et Bruno 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

À la réception de la vendange, un tri consciencieux est réalisé à la cuverie. Les raisins sont foulés puis pressés avec délicatesse dans un presseur pneumatique. Pour éviter la trituration des baies nuisible à la qualité du moût et l'extraction de la partie végétale de la grappe, nous privilégions l'obtention d'un jus à basse pression. Le jus écoulé est ensuite clarifié par gravité pour éliminer les lies les plus grossières, néfastes à la qualité du futur vin. Les jus sont alors entonnés dans des fûts de chêne français pour entamer leur fermentation alcoolique grâce à l'activation des levures indigènes (levures naturellement présentes dans les moûts).

▪ Élevage

L'élevage est une étape primordiale à la réalisation d'un vin de qualité, c'est pourquoi nous portons une attention toute particulière à la sélection de nos fûts dont les bois proviennent des forêts de l'Allier et des Vosges. Le **Corton-Charlemagne**, élevé pour la garde, séjourne 18 mois dans des fûts neufs à 50% (pièces bourguignonnes de 228L). Nous veillons ainsi à préserver la signature aromatique de ce nectar en soulignant sa personnalité et non en la masquant. Le fût, véritable allié de la complexité, confère à cette cuvée de la subtilité et de la précision.

• Dégustation



Le **Corton-Charlemagne** offre au nez des notes d'agrumes, de tilleul et de girofle. La bouche est vive mais généreuse, caractérisée par une minéralité élégante procurant une sensation rafraîchissante.

Accords : Foie gras, crustacés nobles, dorade aux citrons confits, poularde à la crème, veau en sauce blanche, les fromages bleus ou encore l'Époisses...

Température de service : 12 °C