



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

Située à Ladoix-Serrigny, cette parcelle est exposée au Sud Est sur le climat **Le Rognet**. Au fil de différents héritages, il a été « rogné » (*couper quelque chose sur les bords afin d'en rectifier le contour*) du lieu-dit Corton.

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 : 1 ha 27

Âge des vignes : Entre 45 et 55 ans

Rendement : 30 à 35 hl/ha

Sol : Sol peu épais à épais, à texture argileuse à argilo-sableuse et à pierrosité modérée. Il résulte de l'altération de calcaire oolithiques et bioclastiques (débris de squelettes d'organismes) de la formation des Calcaires de Dijon à Corton. Cette structure permet une bonne aération du sol.

- **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 sauvagonne 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 optimums,

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 les cuves inox ou les foudres en bois. Très peu interventionnistes en cave, nous laissons la nature signer son millésime. Les sens en éveillent, 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, 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 et des Vosges. Ce **Corton Grand Cru Le Rognet**, élevé pour la garde, séjourne entre 16 à 18 mois dans des fûts neufs à 70% (pièces bourguignonnes de 228L).

• Dégustation



Un **Corton Grand Cru Le Rognet** où des notes de violette, de myrtilles, de mûres et de cassis fréquentent des épices réglissées et poivrées. Un vin à la structure veloutée, complexe et à la longueur imposante. D'une capacité de vieillissement étonnante.

Accords : Terrine de chevreuil à la forestière, mitonnée de chevreuil aux marrons, cailles aux pruneaux et pommes de terre, pavé de biche à la crème...

Température de service : 14 °C