

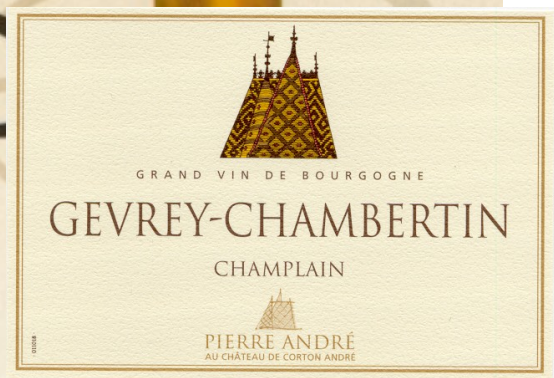
# LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2010

## GEVREY-CHAMBERTIN

**PIERRE ANDRÉ** Champlain 2007 \*\*

■ 4,2 ha 24 900 ■■■ 23 à 30 €

Depuis 2003 et son acquisition par le groupe Balande, la maison Pierre André est partie sur de nouveaux rails, sous la houlette de Benoît Goujon secondé au chai par Ludivine Griveau. Voici un 2007 parfaitement maîtrisé, d'une concentration unanimement saluée par le jury. La vinification soignée (cuve de bois, levures indigènes) et un élevage raisonnable (douze mois) donnent un vin construit, puissant, aux notes de fruits noirs et de toasté, qu'il faudra encore attendre quatre ans avant de le servir sur une viande rouge braisée.



## ALOXE-CORTON 1<sup>ER</sup> CRU

**PIERRE ANDRÉ** Les Paulands 2007

■ 1er cru 0,5 ha 1 700 ■■■ 30 à 38 €

Ce négociant-éleveur confie depuis 2003 la direction de ses vinifications à Ludivine Griveau. Objectif : relever la qualité, ce qui a amené celle-ci à refuser parfois des raisins qu'on lui livrait. Ce 1<sup>er</sup> cru rouge s'orne de reflets violets. Le boisé aux nuances fumées et grillées domine encore le débat avec la cerise griotte. Le corps, bien que charnu par son fruit, n'a pas encore affiné ses tanins. Ce vin se présentera sous son meilleur jour en 2013.

● Pierre André, Ch. de Corton-André, 21420 Aloxé-Corton, tél. 03.80.26.44.25, fax 03.80.26.43.57, france@corton-andre.com

● SAS Corton-André

