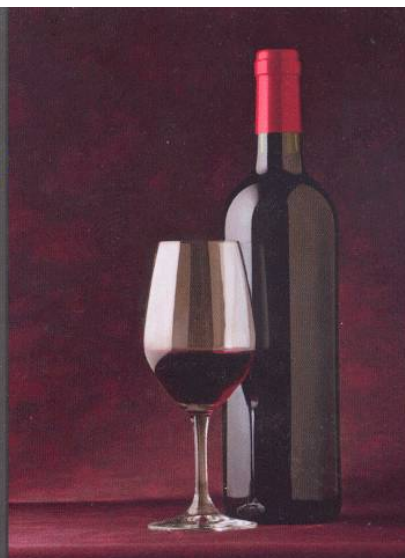


OLIVIER POUSSIER

Meilleur Sommelier
du monde 2000

ANTOINE GERBELLE

OLIVIER POELS



Les meilleurs vins de France ☆☆☆ 2009

LE GUIDE DE RÉFÉRENCE DE
LA REVUE DU VIN DE FRANCE

7 520 VINS NOTÉS ET COMMENTÉS
1 300 DOMAINES CLASSÉS



■ Château de Corton André

ALOXE-CORTON

Cette très jolie maison de Corton était en sommeil depuis de nombreuses années. Sous l'impulsion de son directeur, Benoît Goujon, et d'une jeune œnologue talentueuse, Ludivine Griveau, les choses ont changé. Le millésime 2004 avait été bien abordé et le 2005 confirme cette nouvelle orientation, avec toutefois encore une marge de progression importante pour rejoindre les meilleurs. Les nouvelles installations techniques permettront peut-être d'aller plus loin encore.

Les vins : les blancs 2006 sont très riches et appuyés par des boisés (trop) marqués, comme le meursault, opulent et rond, encore sous la domination du bois, ou le chassagne-montrachet Blanchots aux notes exotiques. Nous aurions aimé un peu plus de fraîcheur. Le Poruzots 2005 est doté d'une minéralité plus prononcée qui tend le vin. Les rouges sont également hétérogènes : un savigny gourmand et croquant, un pomard dense et profond, un nuits-saint-georges compact, légèrement fluide, et un volnay au boisé (notes de vanille bourbon) trop marqué.

□ Corton-Charlemagne Grand Cru 2006	15,5
□ Meursault Premier Cru Les Poruzots 2005	15,5
□ Chassagne-Montrachet Premier Cru Les Blanchots 2006	14,5
□ Puligny-Montrachet Premier Cru Les Pucelles 2006	14,5
□ Meursault 2006	14
□ Saint-Romain 2006	13,5
■ Corton Grand Cru Le Château 2006	16
■ Pomard Premier Cru Clos de la Commaraine 2006	15,5
■ Aloxé-Corton 2006	14,5
■ Gevrey-Chambertin 2006	14,5
■ Nuits-Saint-Georges 2006	14,5
■ Savigny-lès-Beaune Clos des Guettotes Monopole 2006	14,5
■ Volnay Premier Cru En Chevret 2006	14,5

Rouge : 50 hectares dont achat de raisin et de moût.

Pinot noir 100 %.

Blanc : 60 hectares dont achat de raisin et de moût.

Chardonnay 100 %.

Production moyenne : 3 500 000 bt/an.



PIERRE ANDRÉ
AU CHÂTEAU DE CORTON ANDRÉ

Château de Corton André, Rue des Cortons,
21420 Aloxé-Corton.

Tél. : 03 80 26 44 25 Fax : 03 80 26 43 57

E-mail : info@corton-andre.com

Site : www.pierre-andre.com

Vente : au domaine

Visites : au domaine

Du lundi au vendredi de 10 h à 12 h 30 et de
14 h à 18 h.

Propriétaire : Ballande France et Associés.

Directeur : Benoît Goujon.