

LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2009

CORTON CHARLEMAGNE

PIERRE ANDRÉ 2006 *

■ Gd cru 1 ha n.c. ■■

Pierre André achète en 1927 le château de Corton aux tuiles vernissées, à partir duquel il construit son empire. Paille clair à reflets or-vert, ce 2006 se tient au garde-à-vous pour la revue de détail. Il ne manque rien à son bouquet où s'expriment le fruit blanc (pêche) et le silex. Souple et soyeux à l'attaque, légèrement grillé, le palais se fait bientôt ample et suave, ferme sans lourdeur, soutenu par une bonne fraîcheur. Le fond aromatique rend très bien compte de la richesse du sujet. Homard grillé, foie gras ou volaille en sauce blanche, vous avez le choix.

● Pierre André, Ch. de Corton-André, 21420 Aloxe-Corton, tél. 03.80.26.44.25, fax 03.80.26.43.57, france@corton-andre.com ☑ ☒ ☓ t.l.j. 10h-12h 14h-18h

MEURSAULT

PIERRE ANDRÉ 2006

■ 2,5 ha 18 600 ■■

Depuis 1923, la maison Pierre André est installée au château de Corton à Aloxe. Elle propose un *village* or foncé, vineux et légèrement boisé au nez (quatorze mois de fût qui confèrent également une intéressante note poivrée). L'attaque franche ouvre sur une matière agréable, imprégnée d'abricot et de noisette, qui termine sur une note mentholée pleine de fraîcheur. À boire ou à garder.

● Pierre André, Ch. de Corton-André, 21420 Aloxe-Corton, tél. 03.80.26.44.25, fax 03.80.26.43.57, france@corton-andre.com ☑ ☒ ☓ t.l.j. 10h-12h 14h-18h

VOLNAY PREMIER CRU

PIERRE ANDRÉ En Chevret 2005 *

■ 1er cru 0,53 ha 6 300 ■■

Confiée avec bonheur à Christian Ciamos, la maison Pierre André (le « château jaune » d'Aloxe-Corton) rappelle le nom d'une figure flamboyante du vin de Bourgogne (1895-1972), créateur de la Reine Pédauque. La famille Liogier d'Ardhuy, sa descendance, a cédé cet ensemble au groupe Ballandé (exception faite du vignoble). En Chevret s'enfoncent dans les Caillerets. À vrai dire, les deux 1^{ers} crus ne diffèrent pas beaucoup. Celui-ci porte sa robe à ravir : de l'œil et des jambes. Amande grillée, boisé savoureux marié à la maturité du fruit (mûre, cassis) : le nez est opulent. Grande matière soutenue par des tanins serrés, un volume qui appelle de ses vœux la *gruotte*, le sanglier à la bourguignonne. Dans quatre ou cinq ans.

● Pierre André, Ch. de Corton-André, 21420 Aloxe-Corton, tél. 03.80.26.44.25, fax 03.80.26.43.57, france@corton-andre.com ☑ ☒ ☓ t.l.j. 10h-12h 14h-18h

CLOS VOUGEOT

PIERRE ANDRÉ 2006

■ Gd cru 0,4 ha n.c. ■■

Pierre André (1895-1972) fut un grand bâtisseur, créant à Aloxe la Reine Pédauque et la maison portant son nom dans le château aux tuiles vernissées. Créant aussi à Paris la célèbre Rôtisserie de la Reine Pédauque. Ces activités et leurs bâtiments ont été acquis par le groupe Ballandé qui maintient Pierre André dans sa personnalité propre. Robe grenat à reflets violacés et, pour ceux que passionne cet aspect, la formation des jambes sur le verre est particulièrement facile. L'élevage soigné (quatorze mois) permet à la mûre et à la myrtille de s'exprimer tout à loisir dans un décor discrètement boisé. Riche et complexe en bouche, assez ferme de caractère, ce 2006 doit prendre encore un peu de recul (trois à cinq ans) pour couvrir l'étendue du sujet.

● Pierre André, Ch. de Corton-André, 21420 Aloxe-Corton, tél. 03.80.26.44.25, fax 03.80.26.43.57, france@corton-andre.com ☑ ☒ ☓ t.l.j. 10h-12h 14h-18h



PIERRE ANDRÉ
AU CHÂTEAU DE CORTON ANDRÉ