



PIERRE ANDRÉ
AU CHÂTEAU DE CORTON ANDRÉ



ALOXE-CORTON LES PETITES LOLLIERES 2006

Premier Cru



Terroir

Vigne située en limite des Grands Crus de la colline de Corton. C'est une vigne de 40/50 ans, très qualitative et matériel végétal en adéquation avec le sol. La vigne est bien enracinée car le sol est labouré.

Marne argileuse avec une surface assez calcaire. Présence d'argiles bruns ferrugineux en surface.

Cépage

100% PINOT NOIR

Mise en bouteille

Février 2008

Commentaire de notre oenologue

La robe est limpide, de couleur grenat, foncée et aux reflets rubis brillants. Le nez s'exprime sur des notes de mûre, chocolat, poivre, confiture de groseille. Il révèle le délicat mariage du boisé avec le vin que lui a conféré son élevage de 16 mois en fût de chêne français, dont 30% de fût neuf. En bouche tout commence avec une attaque très suave et des tanins bien présents mais à la texture enrobée et souple. Ils témoignent ainsi de la belle maturité qu'avait cette parcelle malgré les difficultés du millésime. Le tri sur cep et en cuverie n'aura laissé passer que les plus beaux raisins. Ainsi, en bouche la structure est dense et sur une belle pureté de fruit : fraise, cassis et une touche minérale qui étonne sans toutefois déplaire. Le grain des tanins est charmeur et rehaussé par un boisé avec une belle sucrosité. C'est un vin puissant mais accessible en dégustation dès 2011-2012, puis même au-delà. En l'absence de filtration finale serrée, un peu de dépôt de matière colorante peu être visible dans la bouteille : soyez assurés que cela n'engendre aucune modification ni danger de la qualité du vin et encore moins du point de vue de sa consommation. C'est d'ailleurs le signe du respect le plus poussé possible de la matrice/maière du vin.

Conseil du sommelier

Volaille en sauce, (coq au vin et ses pommes de terre vapeur), mais aussi gibier tel qu'un faisan ou lièvre en jus. Brie de Maux, Comté du Jura de 12 mois d'élevage.