



PIERRE ANDRÉ
AU CHÂTEAU DE CORTON ANDRÉ



CLOS VOUGEOT 2007

Grand Cru



Terroir

Le Grand Cru de Clos Vougeot est situé au coeur de la Côte de Nuits. Le château, qui date du 12^{ème} siècle (contemporain de Citeaux), est la propriété de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin, ce qui a contribué à accroître la renommée de ce Grand Cru dans le monde entier. Avec une surface d'environ 50 Ha, c'est la plus vaste appellation de la Côte de Nuits. Ce Grand Cru est issu, chez Corton André, d'un assemblage de 2 parcelles très différentes au sein du Clos : 1 zone sous le château et 1 autre juste au coin des Echezeaux. Le premier secteur est plutôt argileux et ferrugineux, alors que le plus haut dans le clos est surtout composé de marne calcaire et de silice.

Cépage

100% Pinot Noir

Mise en bouteille

Mars 2009

Commentaire de notre oenologue

La robe est cerise noire, intense et très profonde. Le nez est franc, puissant sur des notes de boisé grillé, chocolat, réglisse, violette et raisins très mûrs. Il est complexe car il touche une large palette aromatique qui ne cesse d'évoluer au fur et à mesure de son aération. En bouche, c'est un vin puissant, dense et concentré avec des tanins certes très présents, mais qui sont mûrs. Ils sont donc un peu « rugueux » parce qu'encore sur leur jeunesse, mais très prometteurs car ils se sont naturellement bien condensés lors de l'élevage en fût de chêne qui aura duré plus de 15 mois. La finale est corsée, sérieuse, carrée et puissante. Bel équilibre entre fruit, matière, concentration et minéralité qui en fait un beau vin de garde.

Conseil du sommelier

Ses magnifiques tanins sauront se marier sur une belle pièce de boeuf grillée, un gibier à plumes rôti, un Epoisses bien affiné, et des desserts au chocolat tels que le fondant ou une forêt noire.