



PIERRE ANDRÉ
AU CHÂTEAU DE CORTON ANDRÉ



CORTON-CHARLEMAGNE 2008

Grand Cru



Terroir

La parcelle est située tout en haut de la superbe colline de Corton, sur le versant Est, au dessus de la commune de Ladoix-Serrigny. Labourée au cheval, la vigne, de 40 ans en moyenne est implantée sur un sol sablonneux, gravillonneux avec un sous-sol très calcaire assez proche de la surface.

Cépage

100% CHARDONNAY

Mise en bouteille

Décembre 2009

Commentaire de notre oenologue

La robe est or dorée avec des reflets argentés. Le nez est franc et encore un peu fermé en tout début de dégustation. Il faut attendre un instant dans le verre pour qu'il dévoile des notes d'agrumes, de poire, amande fraîche, silex, verveine, citron, ananas, pain grillé, figue... En bouche, l'attaque est puissante et tonique puisque la rondeur et l'acidité sont mêlées grâce à l'élevage en fût de chêne français de 14 mois, dont 50% en fût neuf. Pour autant, le boisé n'est pas en excès car le vin a vraiment la matière pour le supporter. A noter une légère pointe de CO2 naturellement issue de la fermentation que l'on a tenu à conserver afin de préserver la fraîcheur lors du vieillissement de ce vin : sans danger pour le consommateur ni pour la qualité du vin, il suffit d'un court passage en carafe dans sa jeunesse pour s'en débarrasser. La finale est longue et très savoureuse de fruits, avec un côté cristallin digne de ce que l'on peut exiger d'un Grand Cru. Vin à attendre encore quelques années dans sa cave.

Conseil du sommelier

Ce Grand Cru pourra accompagner, entre autres, une tartine de pain d'épice au foie gras et sa compote de figues, une bisque de homard, des huîtres ou même un plateau de fruits de mer tout entier, ainsi qu'une cassolette d'écrevisses et sa fondue de poireaux.