



PIERRE ANDRÉ
AU CHÂTEAU DE CORTON ANDRÉ



CORTON LES CHAUMES 2007

Grand Cru



Terroir

La vigne a plus de 60 ans, elle est cultivée sur un sol de pente moyenne, avec une composition d'argiles bruns principalement. Elle est parsemée de cailloux, eux aussi de couleur rouge brique, laissant entrevoir le côté ferrugineux des marnes argileuses sous-jacentes.

Cépage

100% PINOT NOIR

Mise en bouteille

Février 2009

Commentaire de notre oenologue

La robe est de couleur rubis intense et bien brillante. Le nez dévoile des arômes de cassis, myrtille et fraise des bois. Les nuances boisées révèlent de la muscade, du cacao amer et une pointe de vanille. Le nez est franc et intense et s'ouvre assez vite une fois dans le verre. Ce Corton, parmi les plus raffinés d'habitude, offre alors une attaque de bouche puissante, témoin de la grande maturité des raisins, quoiqu'en dise le millésime ! Les tanins sont bien présents et extraits assez généreusement, sans toutefois créer de déséquilibre. L'acidité, qui est plutôt faible, concourt à faire ressortir le grain velouté des tanins. En fin de bouche, la structure est renforcée par des notes boisées plus typées sur un côté fumé, toasté dues à l'élevage en fût de 16 mois dont 50% de fûts neufs. C'est un vin que l'on peut envisager de conserver 7 à 10 ans si les conditions de garde sont optimales (hygrométrie, température, ventilation).

Conseil du sommelier

Se mariera bien avec gibiers, faisans, sangliers... et sur des desserts au chocolat comme par exemple un macaron au cacao et sa sauce trois chocolats