



PIERRE ANDRÉ
AU CHÂTEAU DE CORTON ANDRÉ



COTE DE NUITS VILLAGES 2008



Terroir

L'appellation est basée sur 170 Ha, sur les communes de Fixin la plus au Nord, mais aussi sur celles allant de Premeaux-Prissey à Corgoloin, au Sud de Nuits Saint Georges. Dans notre cas, les raisins proviennent exclusivement du secteur de Fixin et Brochon, dans des vignes allant de 20 à 50 ans. Les sols y sont particulièrement calcaires et sont d'ailleurs connus pour cette caractéristique puisqu'il est rare, en Bourgogne, de trouver du Pinot Noir sur des sols aussi peu argileux.

Cépage

100% PINOT NOIR

Mise en bouteille

Novembre 2009

Commentaire de notre oenologue

Ce vin présente une très belle robe rubis profonde et sombre avec une belle brillance. Elevé pour partie en fût de chêne français neuf (20%), il ouvre le bal des saveurs avec une note vanillée et réglissée. Le nez s'ouvre ensuite sur des notes de fraise compotée, de myrtille et de muscade. Les raisins étaient vraiment très mûrs, de surcroît dans le millésime, avec des tanins très soyeux à la dégustation des pellicules. C'est d'ailleurs sur cette onctuosité que débute l'attaque en bouche, avec toutefois une belle note acidulée qui n'est pas pour nous déplaire pour ne pas apporter de lourdeur. Ensuite, les saveurs de chocolat, mûre et violette accompagnent une structure corsée mais au toucher velours en bouche. La finale est racée, avec une belle puissance et une belle persistance et un bel équilibre. C'est un vin que nous suggérons de déguster dès à présent, sinon, qui devrait être bu dans les 3 ans.

Conseil du sommelier

Boeuf braisé ou simple steak, chili con carne ou encore kebabs. Fromages type Epoisses, Munster ou en saveur plus douce tels que tomme de Savoie ou Reblochon.