



PIERRE ANDRÉ
AU CHÂTEAU DE CORTON ANDRÉ



GEVREY-CHAMBERTIN 2008



Terroir

Gevrey est un village au pied de la côte, entouré des combes à l'origine des appellations de certains de ses premiers crus (Saint Jacques, Lavaux...). Assemblage de parcelles de bas de coteaux argilo-calcaire et de parcelles au sol plus léger, avec une forte proportion de graviers d'éboulis qui donnent leur caractère drainant à celles situées en coteaux.

Cépage

100% PINOT NOIR

Mise en bouteille

Janvier 2010

Commentaire de notre oenologue

La robe est couleur cerise noire, soutenue et profonde. Elle est brillante et limpide aux reflets violette. Le nez est déjà ouvert sur les fruits rouges mûrs comme la cerise, la fraise et la myrtille. Ces notes fruitées sont mêlées à un boisé plutôt « sucré », vanillé, toasté témoignant des 15 mois d'élevage en fût de chêne français dont 30% de fûts neufs. Les senteurs s'ouvrent ensuite sur un registre plus épicé, chocolaté et légèrement réglissé. En bouche, les tanins sont généreux, avec de la chair tout en ayant de la tenue. Un peu stricts peut-être dans leur jeunesse, ils confèrent une texture précise et harmonieuse. Les raisins étaient bien mûrs et cela se sent, on croque du fruit. Ce vin présente un bel équilibre que sa mise en bouteille avec seulement une légère filtration finale s'est attachée à respecter.

Conseil du sommelier

C'est un vin qui s'appréciera avec une caille aux raisins, du confits d'oie, et pourquoi pas un gigot de chevreuil à la purée de céleri et légumes caramélisés. Un Morbier (AOC) du Jura lui conviendra aussi parfaitement, ainsi qu'une tarte fine aux pommes caramélisées.