



Aloxe-Corton

Grand vin rouge de Bourgogne situé sur la commune d'Aloxe-Corton. Le cépage est le Pinot noir.

Aloxe (prononcer Alosse), comme Alesia, contient une racine celtique signifiant "falaise" rocheuse.

Corton, nom du climat le plus célèbre (Grand Cru) a été ajouté au nom du village en 1862.

Corton est un composé signifiant "la cour d'Othon". Le type cortis désignant l'enclos, la cour de ferme en latin médiéval est devenu l'équivalent de la villa gallo-romaine pour désigner un domaine dont le possesseur appartenait à l'origine à l'aristocratie franque.

Vinification en rouge : nous recherchons des vins fruités et riches aux tannins fondus comme savent en donner les raisins bien mûrs. Nous rentrons les raisins en petites caisses, afin d'effectuer un tri minutieux à la cuverie, un tapis nous permet de remplir les cuves en respectant le raisin. La fermentation se déroule pendant 15 jours avec des pigeages afin que la richesse et la couleur de la peau se transmettent au vin avant le pressurage. L'élevage a lieu en fût dont 20% en fûts neufs. Le soutirage avec un soufflet supprime l'usage de la pompe. Toutes ces précautions permettent de limiter au maximum la manipulation du raisin et du vin afin d'en conserver toute la richesse.

Le sol est profond avec un mètre de terre par endroit et très ferrugineux, la pente est douce. Trois climats différents composent notre cuvée : Les Boutières, nom dérivé de "bout", désignent des extrémités de parcelle en bas de pente. Les Citernes font allusion à des réserves d'eau. Les Combes, nom d'origine gauloise, désignent des vallées. La cuvée est un assemblage de ces trois vignes.

Aloxe-Corton est un vin de terroir, puissant, corsé, quelque peu sévère dans sa jeunesse mais de longue garde. Il présente une robe grenat, brillante et de bonne intensité. Le nez commence à s'ouvrir avec élégance avec une dominante de fruits rouges, il s'arrondit par la suite avec richesse et densité. Ce vin a juste besoin de temps pour s'assouplir et se révéler.

Aloxe-Corton est le vin de fin de repas, il accompagne très bien la multitude de fromages français ou d'ailleurs ! Vous pouvez également le servir avec du gibier ou avec des viandes en sauce comme le coq au vin. Servir à 15°C.