



CORTON CORTON BLANC

Grand Cru
2010

Parcelle

Appellation : CORTON Grand Cru

Cépage : Chardonnay

Couleur : Blanc

Surface de production : 0,6 ha sur 3 parcelles

Orientation : Sud, Sud Est

Terroir

Sol : Assemblage de 80% de Corton Bressandes (le haut de trois parcelles), 15% de Corton Chaumes, 5% de Corton Renardes.

La particularité de ce Corton blanc est d'être planté en Chardonnay sur des terres normalement destinées au Pinot Noir.

Exposition et altitude : Sud et Sud Est, mi coteau et haut de coteau pour le Corton Renardes



Dégustation

Un chardonnay original provenant principalement de sol à pinot noir donc assez rond et sur les fruits jaunes (pêche abricot) et une note de miel. Aucun fut neuf ni batonnage donc très élégant et frais en finale.

Millésime

L'année de l'équilibre dans la fraîcheur. En d'autres mots, ce fût un hiver froid, suivi d'un printemps clément puis d'un été frais et un peu humide. Les vendanges ont été tardives et la douceur de septembre a permis à la récolte d'atteindre une excellente maturité sans perdre d'acidité. La récolte étant de 40% inférieure à la norme, inutile de préciser que les vins atteignent un niveau d'intensité rare.

Les rouges sont colorés, riches et puissants dotés d'une bonne acidité ; ils traduisent avec sincérité leurs climats.

Les blancs sont cristallins dans leur structure et riche d'arômes bien typés de leur appellation.

En général il y a un bon potentiel de garde pour les deux couleurs (5 à 15 ans).