



ALOXE-CORTON LES VALOZIÈRES

Premier Cru
2009

Parcelle

Appellation : ALOXE CORTON
Premier Cru Les Valozières
Cépage : Pinot Noir
Superficie : 0,28 Ha
Date de plantation des vignes : 1987
Orientation : Est
Couleur : Rouge

Terroir

Un premier cru d'Aloxe-Corton topographiquement bien placé, sous les Corton "Bressandes" Gd. cru et à côté des Cortons "Paulands" Gd. cru. Le sol est argileux en surface et caillouteux calcaire en profondeur, de manière assez inégale, ce qui en fait un terroir peu commun. Exposé à l'Est, juste sous le mi-côteau, il obtient des maturités précoces.



Dégustation

Ce vin a des arômes sauvages et complexes bien typés de son terroir. C'est un vin plein et puissant.

Vin de garde, il est possible de le conserver une bonne dizaine d'années.

Millésime

Un maître mot pour ce millésime : MATURITE. C'est un millésime qui nous a apporté les degrés les plus élevés jamais réalisés jusqu'alors. Les Savigny comme les Pernand et les Corton sont à plus de 13,5°. On n'en croyait pas nos yeux (rivés sur le mustimètre) à la vendange. Fort heureusement mais aussi largement du à la Biodynamie, les acidités n'ont pas flanché. Nous avons donc là des vins d'une forte intensité colorante, les nez sont déjà très ouverts sur les 1ers crus qui sont charmeurs et suaves au palais. Le plaisir à la dégustation est immédiat. Pourtant on aimerait garder ces vins longtemps pour que la richesse cède la place doucement à la finesse et la complexité.

Des très grands rouges de longue garde (+ de 10 ans) ; des blancs gras, riches et onctueux à boire dès maintenant et dans les 5 à 8 ans qui viennent.