



● Aloxe-Corton « Les Bouteilles-Aux Valozières »

ROU286

Historique

En 1947, Gabriel Liogier d'Ardhuy est embauché par Pierre André en tant qu'ingénieur agronome et œnologue pour prendre en charge le domaine viticole, la vinification et l'élevage de ses vins. A l'occasion des vendanges exceptionnelles du millésime 1947, Pierre André qui résidait à Paris vient en Bourgogne accompagné de sa fille aînée Eliane pour superviser le tout. Coup de foudre entre Eliane et Gabriel qui se marieront en mai 1948. De leur amour naissent aussi 7 filles, auxquelles ils transmettent toute la passion des vignobles. Fières de poursuivre le chemin de leurs parents, les sœurs ensemble gardent encore aujourd'hui le flambeau allumé pour assurer l'accomplissement d'une viticulture respectueuse du terroir et de son environnement, toujours accompagnées d'amoureux de la vigne.

Reconnaissance

Pays	France	Producteur	Domaine D'ARDHUY
Région vinicole	Bourgogne	Cépage(s)	100% pinot noir
Appellation	Aloxe-Corton	Conservation	8 à 12 ans
Service	17°C		

Description

Oeil

Robe franche, rubis profond

Nez

Nez: fruits des bois, frais, croquant, tabac

Bouche

Les vins d'Aloxe-Corton comptent parmi les vins les plus tanniques de la Bourgogne. Vins de grande garde par excellence, ils ont besoin de temps pour s'épanouir, et pour dompter la fougue de la jeunesse ; ils se révèlent alors très complexes, avec une dominante de sous-bois, de champignons et souvent des notes animales, de cuir ou de fourrure.

Accord mets/vin Boeuf braisé en sauce, couscous et tajines, Entrecôte ou côte de boeuf, steak, porc grillé ou rôti, bavette de veau, tout gibier à poil.

Commentaires

La vigne: Plusieurs parcelles, de 20 ans à 55 ans (âge moyen de 30 ans). Sélections massales de Pinot noir. Le sol: Les différentes parcelles ont un terroir assez similaire : ce sont des argiles sur les galets et graviers du cône de déjection d'Aloxe-Corton. Compacts et lourds, ces sols sont assez frais. Vinification: Récolté à la main et trié, le raisin est égrappé à 100 % et la fermentation démarre rapidement. La macération dure environ 12 jours, avec des pigeages fréquents. Il n'est pas utilisé d'enzymes d'extraction, et la température monte progressivement de 16-17°C en début de cuvaison, vers un maximum naturel de 28°C à 30°C. Au décuvage, jus de goutte et de première presse sont assemblés, débourbés pendant 2-3 jours et entonnés. L'élevage, d'environ un an, se fera en fûts à 30 % neufs, avec des chênes de la forêt de Bertranges, peu aromatiques et respectant le fruit du raisin, dont le grain permet une belle évolution des tannins, souvent très présents au décuvage. La mise se fait sans collage, avec une légère filtration. Sucre résiduel: 0,1 g/l

En une ligne