



● Corton Grand Cru « Les Renardes »

ROU293

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. Fiers 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

Bettane & Desseauve : 16,5/ 20 points (mill. 2017)

Pays	France	Producteur	Domaine D'ARDHUY
Région vinicole	Bourgogne	Cépage(s)	100% pinot noir
Appellation	Corton Grand Cru	Conservation	jusqu'à 20 ans
Service	18°C		

Description

Oeil

Une robe très intense, rouge-violacée

Nez

Notes généreuses et pures de fruits rouges - framboise, prune, pain d'épice, tabac, quelques notes pierreuses et de chêne fin.

Bouche

La bouche est puissante, riche en tannins. C'est l'archétype du Corton puissant, riche, robuste et qui a besoin de temps pour se montrer long et élégant.

Accord mets/vin Bourguignon en sauce, civet de lièvre

Commentaires

Vin biologique La vigne: Vieilles vignes de plus de 40 ans en moyenne, plantées de sélection massales de pinot noir fin. Le sol: Les Corton Renardes s'étagent de 280 m à 340 m d'altitude, sur une exposition Sud-Est. La pente, variable, est généralement assez forte. Le sol de ce climat est un sol brun calcaire, sur calcaires du Bathonien. La vinification: Le raisin, récolté à la main et trié, est foulé et égrappé à 100 %. La fermentation est démarrée rapidement (pas de macération pré-fermentaire). L'extraction des arômes, des tannins, de la couleur est naturelle (pas d'enzymage, pas d'extraction forcée par des chauffages exagérés) et se fait par pigeages uniquement. La cuvaison dure quelque 12-14 jours. Vin de goutte et première presse sont assemblés, débourbés et entonnés. Le Corton Renardes est élevé en fûts pour 50 % neufs, avec des chênes des forêts de Bertranges et du Tronçais. L'élevage dure environ 15 à 18 mois ; le vin est mis en bouteilles sans collage, avec une très légère filtration.

En une ligne