



Corton-Charlemagne

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Appellation Grand Cru de la Côte de Beaune, en Côte-d'Or.

L'aire de production des vins de l'appellation CORTON-CHARLEMAGNE englobe celle de l'appellation CHARLEMAGNE qui, actuellement, n'est plus revendiquée.

Communes de production :

CORTON-CHARLEMAGNE : **Aloxe-Corton, Ladoix-Serrigny et Pernand-Vergelesses.**

CHARLEMAGNE : **Aloxe-Corton et Pernand-Vergelesses.**

Certaines parcelles, selon qu'elles sont plantées en Pinot Noir ou en Chardonnay, peuvent bénéficier, au choix du producteur, soit de l'appellation CORTON (vins rouges), soit de l'appellation CORTON-CHARLEMAGNE (vins blancs).

Sur l'étiquette, la dénomination GRAND CRU doit obligatoirement figurer immédiatement au-dessous du nom de chacune de ces appellations.

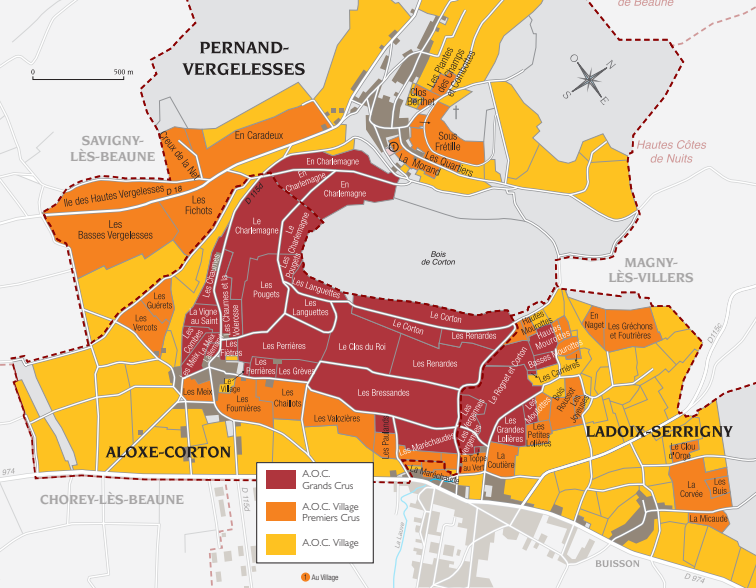
CARACTÈRES DES VINS

Or pâle dans sa jeunesse et orné de reflets verts, le Corton-Charlemagne prend avec l'âge des nuances ambrées et plus jaunes. D'une infinie délicatesse, son bouquet exprime, sur des tonalités beurrées, la pomme au four, les agrumes, l'ananas, le tilleul, la fougère, le genévrier, la cannelle et le silex. Les notes miellées sont fréquentes. Le cuir et la truffe font escorte aux millésimes anciens (jusqu'à 25 à 30 ans). Le verre et le palais sont emplis d'un souffle puissant. D'une richesse virulente, le Chardonnay étonne ici par sa concentration, sa distinction et son équilibre. Rarement la grâce du cépage établit un lien aussi étroit avec le caractère de son terroir.

CONSEILS DU SOMMELIER

Le souffle, la richesse et la distinction du Corton-Charlemagne indiquent une acidité remarquable, parfaitement maîtrisée par une opulence ronde en bouche, que l'on devra associer à des mets nobles et délicats, mais eux-mêmes puissants et aromatiques. Les candidats naturels seront aussi bien le foie gras, dont l'amertume sera cadrée par la minéralité et la puissance du vin, que, plus classiquement, les crustacés nobles, dont la chair délicatement forte conduit une harmonie spectaculaire : homard, langouste, crabe... Les volailles et le veau en sauce blanche lui feront également honneur, tout comme les fromages bleus.

Température de service : 12 à 14 °C.



SITUATION

À la limite entre la Côte de Nuits et la Côte de Beaune, penchant de ce côté, entre 280 et 330 mètres d'altitude, le CORTON-CHARLEMAGNE est pour une large part exposé au sud-ouest (rare dans la Côte). Haute et arrondie sur ses trois côtés viticoles, la Montagne de Corton réunit ici les villages d'Aloxe-Corton (Climat Le Charlemagne), de Pernand-Vergeles (Climat En Charlemagne) et de Ladoix-Serrigny (quelques Climats en tout ou partie : Pougets, Corton, Languettes).

Cette vigne est offerte par l'empereur Charlemagne en 775 à la collégiale Saint-Andoche de Saulieu. Elle restera un millier d'années dans ce patrimoine ! Célébrant aujourd'hui encore l'empereur à la barbe fleurie, le CORTON-CHARLEMAGNE réunit les Climats Charlemagne et En Charlemagne ainsi que quelques Climats voisins et fédérés sous cette bannière (l'AOC Grand Cru date du 31 juillet 1937). Contrairement au Corton, le nom du Climat ne figure pas sur l'étiquette.

TERROIRS

Sur des pentes raides (20 à 23 %) et sur la partie la plus élevée de la Montagne de Corton qui offre une coupe géologique parfaite (terrains jurassiques plus jeunes entre Ladoix-Serrigny et Meursault, 145 millions d'années), des sols marneux dont la couleur varie (jaunâtre, ocre, brun), riches en argile. Des bancs calcaires alternent avec les marnes sous une mince couche de rendzines. Le Corton (rouge pour l'essentiel) est produit à mi-coteau sur des sols sensiblement différents.

COULEUR(S) ET CÉPAGE(S)

Vins **blancs** exclusivement, cépage **Chardonnay**.

PRODUCTION

Superficie en production* :

1 hectare (ha) = 10 000 m² = 24 ouvrées
56,61 ha

Récolte moyenne annuelle :**

1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133 bouteilles
2 332 hl (310 156 bouteilles)

*en 2011 ** moyenne 5 ans 2007-2011