

**SITUATION**

Côte de Beaune

**NIVEAU**

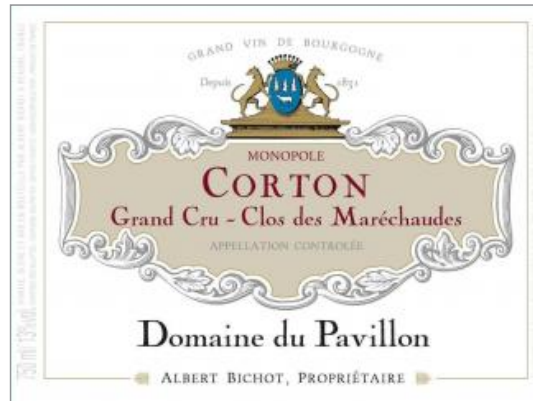
AOC Grand Cru

**COULEUR**

Rouge

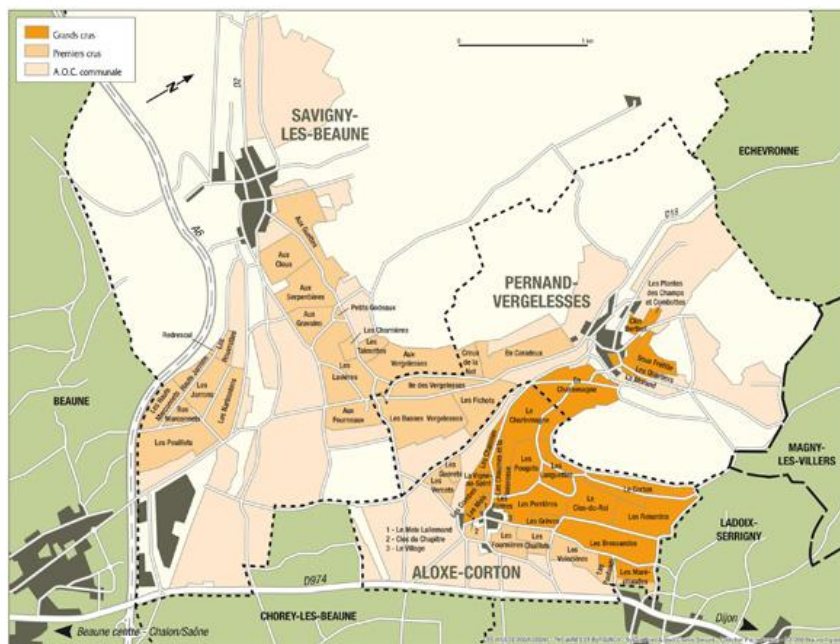
**CÉPAGE**

Pinot Noir



**VIGNOBLE ET TERROIR**

Ce célèbre grand cru est un monopole et se situe au Nord d'Aloxe Corton, à la limite de la Côte de Beaune et la Côte de Nuits. Notre parcelle, sur une pente avoisinant 30 degrés, est orientée Est /Sud-est, sur un sol calcaire brun sur éboulis. La proximité de la roche mère, le sol peu profond, la forte teneur en argile et la présence de nombreux éléments calcaires sont autant d'éléments qui permettent à ce climat de marier harmonieusement finesse et puissance. Le climat est réputé comme étant un des plus solaires des grands crus rouges de la Montagne de Corton, ce que l'on constate notamment par une floraison généralement des plus précoces.



## SAVOIR-FAIRE ET CONVICTIONS

### Travail de la vigne

Les vignes de cette parcelle sont plantées à 10 000 pieds / ha et conduites en Guyot simple, un mode de taille bien adapté au cépage Pinot Noir. Une telle densité fait partie intégrante de la démarche qualitative, car elle favorise la concurrence entre cep, limitant naturellement les rendements par pied et assurant une plus grande concentration dans chaque grappe.

Albert Bichot accorde une importance particulière au respect du terroir. L'entretien des sols s'effectue de manière durable par des labours sans excès et une fertilisation du sol par l'apport de matières organiques issues de l'agriculture biologique pour une meilleure relation entre la vigne et son terroir. On encourage aussi le travail manuel de la vigne (effeuillage raisonné, palissage, ébourgeonnage) favorisant notamment les défenses naturelles de la plante.

### Vinification

Récoltés manuellement dans des caisses à vendange de 25 kilos, les raisins sont acheminés vers la cuverie du Domaine le plus rapidement possible afin de préserver l'intégrité de ce fruit si délicat. Les raisins passent ensuite sur une table de tri vibrante pour retirer d'éventuels grains ou grappes abîmés.

La récolte est égrappée pour éviter une amertume excessive due aux tannins des rafles. La macération fermentaire dure ensuite 20 à 28 jours dans nos cuves coniques en chêne thermorégulées. Cela nous permet de maîtriser les températures de fermentation influant directement sur l'extraction des arômes et de la couleur. Enfin, un pressurage doux et sélectif met en valeur la noblesse et l'élégance du vin.

### Elevage

L'élevage en fût apporte des parfums et également, grâce à la porosité du bois, une oxygénation ménagée qui permet une bonne maturation du vin.

Ce vin a été élevé durant plus d'un an dans les caves du Domaine en fûts de chêne (50 à 70 % de fûts neufs). Les origines variées des fûts (forêt de Tronçais, Allier, Vosges), leur chauffe spécifique et leur âge participent à notre recherche de complexité aromatique dans la révélation de ce grand terroir.

## PLAISIR ET PARTAGE

### Notes de dégustation

D'une belle couleur rubis soutenue, notre Corton Grand Cru « Clos des Maréchaudes » développe au nez des notes vanillées et grillées bien équilibrées, avec des nuances de framboise. Très rond en attaque, gras et puissant, ce vin présente une belle harmonie entre richesse et finesse du terroir, ainsi que des tanins denses, matures et enveloppés.

### Accords mets / vin

Il accompagne les viandes rouges et gibiers, les plats cuisinés au vin et les fromages très fins. Il s'accordera à merveille avec un magret de canard cuisiné aux champignons, un filet de boeuf en croute ou une gigole de chevreuil aux marrons. Au moment du fromage dégustez-le sur du cantal ou du brillat-savarin.

### Service et garde

Servir à 17°

Ce grand vin se révèle après plusieurs années, conservez-le entre 7 et 10 ans.