



Corton



APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

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

Pour les vins rouges seulement, cette appellation peut être suivie du nom du Climat d'où provient le vin.

Communes de production : **Aloxe-Corton, Ladoix-Serrigny et Pernand-Vergelesses.**

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

CARACTÈRES DES VINS

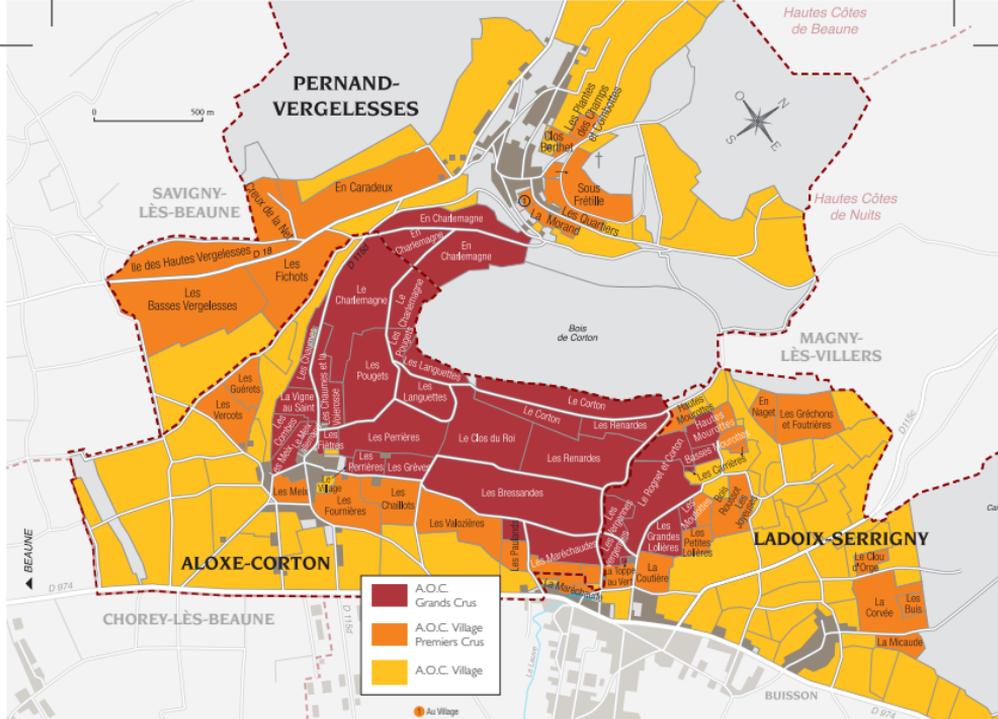
La vaste superficie du Grand Cru et le nombre élevé des Climats expliquent les nuances constatées dans les caractères de ces vins. En **blanc** (rare, en Vergennes, Languettes notamment), un potentiel de garde de 4 à 10 ans. Or clair à reflets verts. Aux nuances minérales (silex), se marient le beurre, la pomme au four, la fougère, la cannelle et le miel. Élégant et racé, souple et rond, ce Chardonnay original se rapproche du Corton-Charlemagne. En **rouge**, le Corton s'affiche pourpre soutenu, velours rouge sombre à densité magenta. Ample, son bouquet s'exprime sur des accents fruités (myrtille, groseille, kirsch) ou fleuris (violette), évoluant vers le sous-bois, l'animal, le cuir, la fourrure, le poivre, la réglisse. Au palais, il est puissant et corsé, structuré, volontiers démonstratif : de la mâche et du corps. Ferme et franc, gras, il a besoin du temps pour s'épanouir (4 à 12 ans).

CONSEILS DU SOMMELIER

Rouge : solide et opulent, le Corton est une figure emblématique de la Bourgogne, avec une grande complexité, une mâche impressionnante faite de sensualité et de structure à la fois. Pour cette raison, les fromages intenses à croûte lavée et les bleus sauront le dompter. Mais c'est sans conteste avec les viandes fortes qu'il se prêtera le mieux aux confidences, jouant du même registre, celui de la force et de l'intensité aromatique : avec une pièce de bœuf, rôtie ou grillée, et tous les gibiers, à plumes comme à poils, rôtis, braisés et bien sûr en sauce.

Température de service : 14 à 16 °C.

Blanc : les Corton blancs se marieront tout naturellement avec les fruits de mer et les écrevisses, les poissons et volailles à la crème et les fromages de chèvre. Température de service : 12 à 14 °C.



SITUATION

La Montagne de Corton réunit les villages de Ladoix-Serrigny, Aloxe-Corton et Pernand-Vergelesses, entre la Côte des Pierres (au sud de la Côte de Nuits, où la vigne se mêle aux carrières de pierre de Comblanchien) et Savigny-lès-Beaune (au nord de la Côte de Beaune). Le vignoble s'étage entre 250 et 330 mètres d'altitude, formant un amphithéâtre sans autre exemple dans la Côte. Outre le Corton-Charlemagne en blanc, la Montagne de Corton produit le Corton : « le roi des bons-vivants » selon l'expression de Camille Rodier. Reconnu le 31 juillet 1937, ce Grand Cru se décline surtout en rouge (il peut alors porter le nom de son Climat, au nombre de 25) mais il existe aussi en blanc (volume peu élevé).

TERROIRS

Orienté sud-est/sud-ouest (peu fréquent dans la Côte), ce coteau offre une coupe géologique parfaite : les couches jurassiques oxfordiennes sont ici entre Ladoix et Meursault plus jeunes que dans le reste de la Côte (145 millions d'années). À mi-coteau, le sol en pente douce est rougeâtre et caillouteux, brun calcaire, riche en marnes à forte teneur en potasse. Il offre au Pinot Noir son plein épanouissement. Le Chardonnay (Corton-Charlemagne) occupe la partie supérieure du versant.

COULEUR(S) ET CÉPAGE(S)

Vins **rouges** essentiellement, cépage **Pinot Noir**.
Vins **blancs**, cépage **Chardonnay**.

PRODUCTION

Superficie en production* :

1 hectare (ha) = 10 000 m² = 24 ouvrées

Rouges : 88,68 ha

Blancs : 4,17 ha

Récolte moyenne annuelle** :

1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133 bouteilles

Rouges : 3 076 hl (409 108 bouteilles)

Blancs : 159 hl (21 147 bouteilles)

**en 2018 ** moyenne 5 ans 2014-2018*

PRINCIPAUX CLIMATS

Commune d'Aloxe-Corton : Les Pougets, Les Languettes, Le Corton, Les Renardes, Les Grèves, Le Clos du Roi, Les Chaumes, Les Perrières, Les Bressandes, Les Paulands, Les Maréchaudes, Les Fiètres, Le Meix Lallemand, Clos des Meix, Les Combes, La Vigne au Saint.

Commune de Ladoix-Serrigny : Le Rognet et Corton, Clos des Cortons Faiveley, Les Moutottes, Les Carrières, Basses Moutottes, Hautes Moutottes, Les Vergennes, Les Grandes Lolières, La Toppe au Vert.

Commune de Pernand-Vergelesses : Ile des Vergelesses, Les Basses Vergelesses, les Fichots, Creux de la Net, En Caradeux, Les Plantes des Champs et Combottes, Sous Les Clos Berthet.