



DOMAINE PIERRE VINCENT

Corton Charlemagne GRAND CRU

VIGNOBLE

Cépage : Chardonnay.

Surface : Le Charlemagne 0,2807 ha & En Charlemagne 0,1928 ha.
Plantation Aloxe-Corton de 1966 & Pernand-Vergelesses de 1947.

Sol : Idéalement proportionné entre le calcaire et l'argile.

Le Charlemagne à Aloxe-Corton est exposé Sud-Ouest, En Charlemagne à Pernand-Vergelesses est exposé Nord-Ouest.

Sols labourés puis enherbés, très peu d'intrants. Récolte manuelle avec tri systématique. Choix minutieux de la date de vendanges par rapport au suivi de la maturité.

A Aloxe-Corton, ce Climat est situé tout en haut de la butte de Corton et sous le bois du même nom. La forme figure, en 1212, dans un Cartulaire de l'abbaye de Cîteaux : Vineae de Cortun « Les vignes de Cortun » et le nom sous lequel est citée en 1483, une parcelle du domaine : Clos de Courton, dans une donation faite à l'abbaye de Cîteaux provenant du « domaine royal d'Oton » (Cort-is Otoni). On dit également qu'en 775, Charlemagne offrit la parcelle aux Chanoines Saint-Andoche de Saulieu. Les deux hommes ont, de part l'histoire, baptisés de leurs noms ce climat.

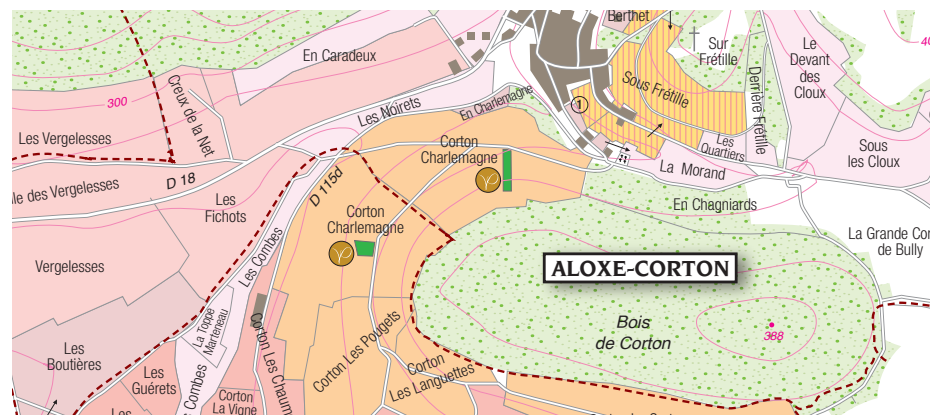
A Pernand-Vergelesses, les Charlemagne sont situés au fond d'une petite vallée avec une exposition exceptionnelle, regardant le Sud-Ouest. On dit que c'est dans ce climat que se trouvait autrefois le Clos de Charlemagne dont la réputation n'a guère été moindre dans les siècles derniers.

On surnommait Charlemagne « l'empereur à la barbe fleurie », non pas pour un effet de style, mais parce que sa barbe se teignait de rouge chaque fois qu'il s'emballait en buvant du vin un peu trop vite. Excédée, son épouse lui aurait lancé un conseil plein de sagesse : planter des vignes de raisins blancs pour éviter ces éclaboussures inopportunes. Charlemagne s'exécuta, et c'est ainsi, dit la légende, que le Corton-Charlemagne devint un vin blanc.

VINIFICATION

Pressurage pneumatique long et doux, suivi d'un débourage d'une nuit après le pressurage.

Fermentation alcoolique réalisée en partie en cuve inox. Les vins sont ensuite entonnés (environ 20% de fûts neufs) pour la fermentation malolactique, s'en suit un élevage de 12 mois. A terme, sous-tirage en cuve inox et élevage de 6 mois, avant la mise en bouteille.



DOMAINE PIERRE VINCENT

2, chemin sous la Velle, 21190 Auxey-Duresses
www.domaine-pierrevincent.fr • info@domaine-pierrevincent.fr