



Aloxe-Corton



APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Appellation Village du vignoble de la Côte de Beaune.

Cette appellation comporte **14 Climats classés en Premier Cru**.

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

Les appellations ALOXE-CORTON et ALOXE-CORTON PREMIER CRU peuvent être suivies ou non du nom de leur Climat d'origine.

CARACTÈRES DES VINS

En rouge, la robe est assez foncée, rubis soutenu, velours cramoisi, soie moirée, grenat. Jeune, ses arômes suggèrent le jardin au printemps, les petits fruits rouges (framboise, fraise, cerise) et noirs (cassis, mûre). Ses accents s'intensifient avec l'âge : pivoine et jasmin, confitures et fruits à l'eau-de-vie, pistache, pruneaux, cuir, truffe, champignon, cannelle.

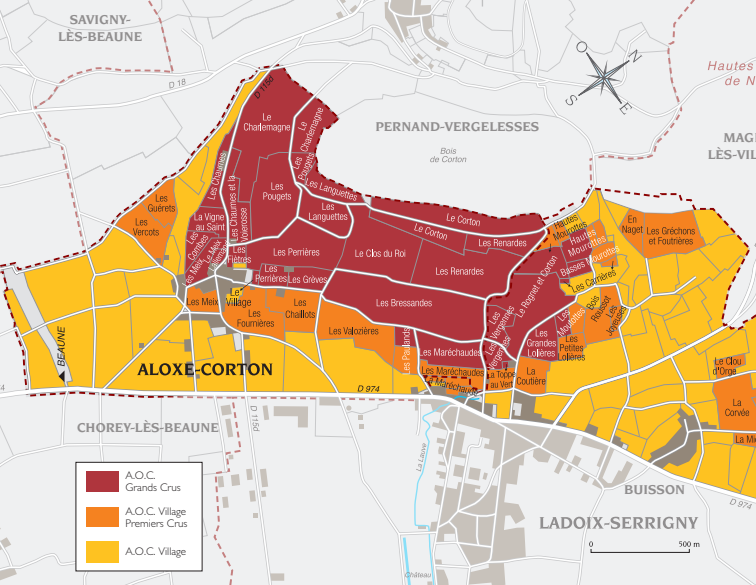
Assez profonds, les sols conviennent bien à un Pinot Noir corsé et généreux. Robuste sans perdre sa distinction, racé et fruité, il s'ouvre pleinement après 3 à 5 ans de garde, sur un corps ferme et structuré, riche en mâche et en tanins aimables.

Le vin blanc est ici très rare.

CONSEILS DU SOMMELIER

Rouge : leur belle puissance impose des mets de grande force. Leur caractère généreux et opulent, leurs tanins distingués accompagneront au mieux les viandes rouges, grillées ou en sauce, et les volailles rôties voire laquées. Sans oublier bien sûr les fromages à pâte molle et à croûte lavée : époisses, ami du chambertin, livarot...

Température de service : 15 à 16 °C.



SITUATION

Trait d'union entre les Côtes de Nuits et de Beaune, la Montagne de Corton marque un changement du paysage. Allant vers Beaune, il s'arrondit. De douces vallées succèdent aux courbes sévères. Comme Ladoix-Serrigny et Pernand-Vergelesses, Aloxe-Corton (prononcé Alosse) bénéficie d'une situation parfaite. Instituée en 1938, son Appellation Village d'Origine Contrôlée forme la garde d'honneur des prestigieux Grands Crus : Corton et Corton-Charlemagne.

TERROIRS

La Montagne de Corton dessine une coupe géologique exemplaire. Entre 200 et 300 mètres d'altitude, les sols sont bruns rougeâtres avec beaucoup de rognons siliceux, débris de calcaires à silex (« chaillots »), ou meubles, riches en potasse et en acide phosphorique. Les vignes sont exposées du levant au couchant. La partie septentrionale est la plus tendre et fruitée ; la partie sud la plus solide et structurée. Les sols caillouteux donnent des vins souples et racés ; les sols plus argileux et marneux, des vins fermes et complexes.

COULEUR(S) ET CÉPAGE(S)

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

PRODUCTION

Superficie en production* :

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

Rouges : 118,49 ha

(dont 36,03 ha en Premier Cru)

Blancs : 1,80 ha

(dont 0,20 ha en Premier Cru)

Récolte moyenne annuelle :**

1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133 bouteilles

Rouges : 4 938 hl

(dont 1 492 hl en Premier Cru)

Blancs : 86 hl (dont 11 hl en Premier Cru)

*en 2011 ** moyenne 5 ans 2007-2011

CLIMATS CLASSÉS EN PREMIER CRU

Commune d'Aloxe-Corton : **Les Valozières, Les Paulands, Les Maréchaudes, Les Chaillots, Les Fournières, Clos du Chapitre, Les Guérets, Les Vercots.**
Commune de Ladoix-Serrigny : **Clos des Maréchaudes, La Maréchaude, Les Petites Lolières, Les Moutottes, La Coutière, La Toppe au Vert.**