



Ladoix



APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

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

Cette appellation comporte **11 Climats classés en Premier Cru**.

Commune de production : **Ladoix-Serrigny**.

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

CARACTÈRES DES VINS

Rouge : sa robe évoque souvent la couleur du grenat brillant à reflets violacés. La framboise, la cerise, confite ou à l'eau-de-vie et le fruit mûr emplissent le bouquet. On y rencontre aussi des notes végétales (sureau) ou épicées (girofle), de café ou de cacao. En bouche ? Son dessin tendre épouse en souplesse une forme ronde et pleine, un velouté sphérique sur une bonne structure et juste ce qu'il faut de tanins.

Blanc : or ou paille clair, ses arômes penchent pour l'acacia orné fréquemment d'un accent beurré. Bouquet classique autour de la prune, de la pomme mûre, du coing, de la figue, ou encore d'une poire épicée. Vif et ferme, sachant toutefois maîtriser son élan, un vin dont l'ampleur et le gras équilibrent la fraîcheur spontanée. Le moelleux vient avec le temps.

CONSEILS DU SOMMELIER

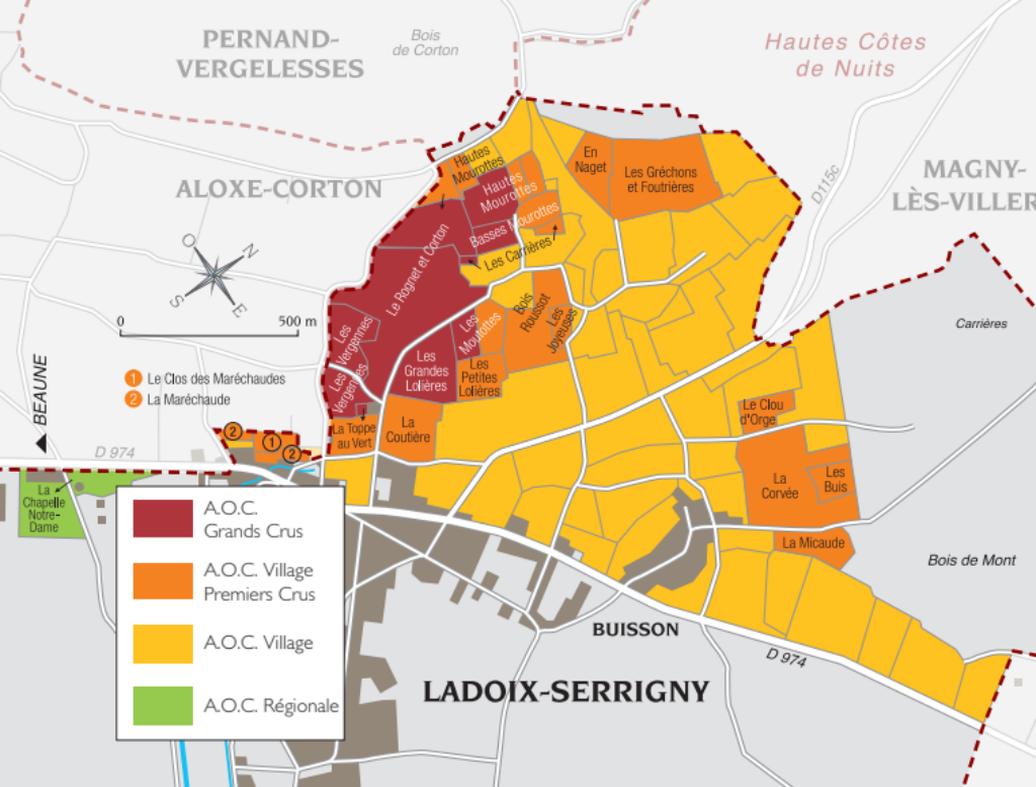
Rouge : avec ses tanins soyeux et sa texture ronde, il préfère les jambons crus, de type Parme, et les viandes fibreuses et subtiles, comme le lapin et le bœuf bouilli. Les abats en sauce et les gibiers à plumes profiteront aussi de sa structure tannique fondue et veloutée. Sa bouche charnue arrondira aussi les épices des viandes et volailles au curry, voire la force aromatique des antipasti et légumes marinés. Il se marie bien aux fromages à saveur douce comme le vacherin, le reblochon, le cîteaux.

Température de service : 15 à 16 °C.

Blanc : ample et nerveux, il convient parfaitement aux nuances iodées des coquillages et fruits de mer gratinés et sa grande générosité atténue les épices des poissons et crevettes de la cuisine asiatique par exemple.

Fromages : les bleus, les chèvres et les gruyères.

Température de service : 11 à 12 °C.



SITUATION

Venant de Dijon, ici commence la Côte de Beaune. Ladoix partage avec Aloxe-Corton et Pernand-Vergelesses, l'honneur de produire les célèbres vins du coteau de Corton (Corton et Corton-Charlemagne). L'Appellation d'Origine Contrôlée a été instituée dès 1937. Ces vignes rouges et blanches comportent des crus disposés, selon l'aptitude des terroirs, à épanouir le Pinot Noir ou le Chardonnay.

TERROIRS

La partie haute du coteau se situe sur sols caillouteux et rougeâtres (oolithe ferrugineuse), calcaires et assez marneux : les grands vins blancs. A mi-coteau des sols bruns calcaires, toujours rougeâtres et abondamment pourvus de débris de calcaire à silex : les rouges corsés et flamboyants, tempérant leur ardeur plus argileux sur le piémont. Expositions : au levant ou sud-est/sud. Altitude : de 230 à 325 mètres.

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 : 74,84 ha
(dont **16,14 ha** en Premier Cru)
Blancs : 24,84 ha
(dont **7,96 ha** en Premier Cru)

Récolte moyenne annuelle :**
1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133 bouteilles
Rouges : 3 129 hl
(dont **664 hl** en Premier Cru)
Blancs : 1 089 hl
(dont **415 hl** en Premier Cru)

*en 2011 ** moyenne 5 ans 2007-2011

CLIMATS CLASSÉS EN PREMIER CRU

Vins blancs : **Les Grêchons, En Naget, Le Rognet et Corton.**
Vins rouges : **Les Buis, Les Joyeuses, Bois Rousot.**
Vins rouges et blancs : **La Corvée, Le Clou d'Orge, La Micaude, Basses Mourottes, Hautes Mourottes.**