

Corton Charlemagne

Grand Cru

Azienda vinicola a conduzione familiare situata nel bellissimo villaggio di Échevronne tra Beaune e Nuits-Saint-Georges. I vigneti si estendono su 14 ettari da nord a sud della Borgogna in famose denominazioni. Jean-Louis ha rilevato la tenuta dei suoi genitori nel 1988 e ha realizzato il suo sogno d'infanzia: fornire alla tenuta di famiglia i mezzi per svilupparsi ulteriormente eseguendo i lavori di costruzione e gli investimenti necessari e acquistando nuovi vigneti. Ora dedica tutto il suo tempo ai vigneti. Non esitiamo mai a innovare con nuove tecniche o attrezzature, come "nuove botti se possono rivelarsi vantaggiose per il vino: la qualità non ha prezzo". La tenuta è ora nelle mani dei figli di Jean-Louis, Frédéric e Laurent Féry.

Zone di produzione

Situata quasi al confine tra la Côte de Nuits e la Côte de Beaune, ad altitudini comprese tra 280 e 330 metri, gran parte della denominazione Corton-Charlemagne è esposta a sud-ovest. La collina di Corton, alta e arrotondata, presenta vigneti su tre lati corrispondenti ai tre villaggi di Aloxe-Corton, Pernand-Vergelesses e Ladoix-Serrigny. Questi vigneti furono un dono dell'imperatore Carlo Magno alla comunità religiosa di Saint-Andoche de Saulieu nell'anno 775. La denominazione è composta da due Climats, Charlemagne e En Charlemagne. La sua denominazione Grand Cru risale al 31 luglio 1937. La denominazione Corton Charlemagne occupa la porzione più alta della collina di Corton dove le pendenze sono ripide (20-23%). La collina stessa offre una sezione geologica esemplare attraverso gli strati giurassici più giovani che collegano Ladoix-Serrigny e Meursault. Il colore dei terreni marnosi, argillosi, varia dal giallo all'ocra fino al marrone. I calcari si alternano alle marne sotto una sottile copertura di rendzinas.

Vitigni e impianti

Chardonnay 100%. Su una superficie di 0,20 ha. La tipologia di allevamento è a Guyot semplice. La vendemmia viene effettuata a mano, il raccolto viene riposto in piccole cassette per evitare che l'uva si compatti fino al momento dell'invio in cantina. In conversione all'agricoltura biologica

Vinificazione

Dopo la diraspatura le uve vengono pigiate delicatamente a grappolo intero. Affinato per 16 mesi con il 60% di botti nuove con leggera tostatura.

Note organolettiche

Da giovane il Corton-Charlemagne è di colore oro pallido con riflessi verdi. Con l'invecchiamento il colore vira verso il giallo o l'ambrato. Il bouquet, estremamente delicato, presenta note burrose di mela cotta, agrumi, ananas, lime, felce, ginepro, cannella e pietra focaia. Sono spesso presenti note mielate. Le annate più vecchie (25-30 anni) rivelano cuoio e tartufo. Sia il bicchiere che il palato si riempiono delle sue potenti esalazioni. Corton-Charlemagne è una sorprendente dimostrazione di ciò di cui è capace l'uva Chardonnay in termini di ricchezza, potenza, concentrazione, distinzione ed equilibrio. Raramente si vede una sintesi così perfetta tra vitigno e terroir.

Abbinamenti gastronomici

Il modo in cui Corton-Charlemagne raggiunge un perfetto equilibrio in bocca tra la sua notevole acidità e la sua opulenza rotonda richiede piatti raffinati e delicati che possiedono tuttavia un vero potere aromatico. Tra i candidati naturali ci sarebbero il foie gras, la cui amarezza sarebbe supportata dalla forte mineralità del vino, così come classici più convenzionali come i crostacei di buona qualità (aragosta, aragosta, granchio) la cui polpa forte ma delicata si armonizza con il vino in modo spettacolare. Anche il pollame o il vitello in salsa bianca renderebbero giustizia al vino, così come i formaggi erborinati.

Formato della bottiglia

750ml

Temperatura di servizio

10°-12°C

Incanto

ALI srl

Via Cesare Battisti, 15 | 20122 Milano - Italia | P.IVA 08958250964
info@incantowine.com | incantowine.com