

Aloxe-Corton Rouge "Les Brunettes et Planchots", Philippe Le Hardy



Ce village très complexe en Côte de Beaune et à la limite de la Côte de Nuits entre Savigny, Pernand-Vergelesse et Ladoix. Elle abrite des crus prestigieux tel que Le Corton ou Le Charlemagne. Les Brunettes et Planchots, petite parcelle de 2.14 ha fut plantée entre 1943 et 1945 à 10.000 pieds / Ha. Elle doit son au Gaulois : Brunettes (terrains humides) et Planchots petite planche. D'ailleurs elle se situe à côté de Les Meix qui voulait dire petit pont en bois.

Origine: Les sols sont bruns rougeâtres type argilo-marneuses avec beaucoup des morceaux de silice et des débris de calcaires.

Encépagement: 100% pinot noir

Vinification: 5 à 7 jours de pré fermentation à froid suivi de deux semaines macération avec remontage biquotidien et de fermentation alcoolique par la même occasion puis 15 mois en fût dont 30% de fûts neufs.

Dégustation: Ce vin présente une réelle élégance, avec des tannins bien présents et une agréable fraîcheur. La gourmandise est apportée par un fruit déjà bien marqué virant vers le confit, du gibier avec le temps.

Potentiel de garde: 5-8 ans

Température de service: Chambré

Association mets: À savourer avec un bœuf bourguignon, un magret de canard rôti ou un gratin de pommes de terre aux cèpes.