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



Dit zeer complexe dorp in de Côte de Beaune begrenst de Côte de Nuits tussen Savigny, Pernand-Vergelesse en Ladoix. Het is de geboortegrond van prestigieuze crus zoals Le Corton en Le Charlemagne. Les Brunettes et Planchots, een klein perceel van 2,14 hectare, werd tussen 1943 en 1945 aangeplant met 10.000 wijnstokken per hectare. Het dankt zijn naam aan het Gallische: Brunettes (vochtig land) en Planchots (kleine plankjes). In feite ligt het naast Les Meix, wat een kleine houten brug betekende.

Oorsprong: De bodems zijn roodbruine, kleiachtige mergelbodems met veel stukjes silica en kalksteenpuin.

Druiven: 100% pinot noir

Vinificatie: 5 tot 7 dagen koude voorgisting, gevolgd door twee weken maceratie met twee keer per dag overhevelen en tegelijkertijd alcoholische gisting, daarna 15 maanden in vaten, waarvan 30% nieuwe vaten.

Degustatie: Deze wijn heeft echte elegantie, met goed gepresenteerde tannines en een aangename frisheid. De smaak wordt versterkt door het fruit, dat al goed gemarkeerd is en neigt naar de gekonfijte, wildachtige smaken na verloop van tijd.

Bewaarpotentieel: 5-8 ans

Ideale serveertemperatuur: Kamertemperatuur

Combinatie gerechten: Heerlijk bij boeuf bourguignon, geroosterde eendenborst of aardappelgratin met eekhoorntjesbrood.