CORTON CHARLEMAGNE GRAND CRU LA VIGNE DIEU

Al confine tra la Côte de Nuits e la Côte de Beaune, tra 280 e 330 metri sul livello del mare, il Corton-Charlemagne è in gran parte esposto a sud-ovest (raro nella Côte). Alte e arrotondate sui tre lati vitivinicoli, la Montagne di Corton riuniscono i villaggi di Aloxe-Corton, Pernand-Vergelesses e Ladoix-Serrigny, Pougets, Corton, Tabs.
Questa vite fu donata dall'imperatore Carlo Magno nel 775 alla collegiata di Saint-Andoche a Saulieu. Rimarrà mille anni nel loro patrimonio!

Sui pendii ripidi (dal 20 al 23%) e sulla parte più alta del Monte Corton che offre una sezione geologica perfetta (terreni giurassici più giovani tra Ladoix-Serrigny e Meursault, 145 milioni di anni), terreni marini il cui colore varia (giallastro, ocra, marrone), ricco di argilla. Le sponde calcaree si alternano alla marna sotto un sottile strato di rendzina.

Oro pallido nella sua giovinezza con riflessi verdognoli, Corton-Charlemagne assume tonalità ambrate e più gialle con l'invecchiamento. Con un'infinita delicatezza, il suo bouquet si esprime, nei toni del burro, la mela cotta, gli agrumi, l'ananas, il lime, la felce, il ginepro, la cannella e la selce. Le note di miele sono comuni. La pelle e il tartufo accompagnano le vecchie annate (fino a 25-30 anni). Il bicchiere e il palato si riempiono di un respiro potente. Di una ricchezza virulenta, la denominazione Chardonnay di Corton-Charlemagne sorprende qui per la sua concentrazione, la sua distinzione e il suo equilibrio. Raramente la grazia del vitigno stabilisce un legame così stretto con il carattere del suo terroir.

La ricchezza e la distinzione della denominazione Corton-Charlemagne indicano una notevole acidità, perfettamente dominata da un'opulenza rotonda in bocca, che dovrebbe essere associata a piatti nobili e delicati, ma essi stessi potenti e aromatici. I candidati naturali saranno anche foie gras, la cui amarezza sarà inquadrata da mineralità e potere del Corton-Charlemagne che, più classicamente, nobili crostacei, la cui carne delicatamente forte porta una

spettacolare armonia: astice, aragosta, granchio ... Il pollame e il vitello in salsa bianca onoreranno anche la denominazione Corton-Charlemagne, proprio come i formaggi blu.
Temperatura di servizio: da 12 a 14 ° C.