



Corton Grand Cru "Le Rognet"

La parcelle, exposée plein est, occupe 34 ares à mi coteau entre 270 et 280 m d'altitude. Elle est composée pour les deux tiers de vignes âgées de 70 ans et de 35 ans pour le tiers restant. La vigne, reprise en 1999, a fait l'objet d'un important travail pour inciter le système racinaire à réexplorer la profondeur minérale du sol. Située quelques kilomètres plus au sud que les autres crus, la parcelle est toujours vendangée deux ou trois jours avant.

Ce grand-cru (rouge) de la côte de Beaune a une expression sensiblement différente des autres cuvées du domaine situées en côte-de-Nuits. Les calcaires marneux de l'oxfordien plus tendres, plus altérés, qui constituent la base du sol confèrent aux vins des tannins harmonieux, polis et une acidité plus en retrait. Le Corton Grand cru Le Rognet offre une matière veloutée (pêche de vigne, fruits confiturés, figues) au charme ample, ponctuée de notes fumées (jambon Patanegra) et animée par une fine minéralité qui étire la finale.

Viticulture

Le domaine pratique la biodynamie dans son approche de la culture de la vigne. Les ceps sont taillés en Guyot simple ou en cordon de Royat suivant leur vigueur. Les travaux en vert sont soignés : ébourgeonnage pour équilibrer la charge, palissage des rameaux afin d'ouvrir la végétation, etc.

Le passage de la charrue est complété par une finition manuelle à la pioche sur chaque pied. Dès la mi-juillet, on laisse une végétation spontanée se développer.

Un effeuillage dans la zone des grappes est réalisé pendant l'été avec, sur quelques pieds vigoureux, une vendange verte.

Toutes les parcelles du domaine sont vendangées à la main.

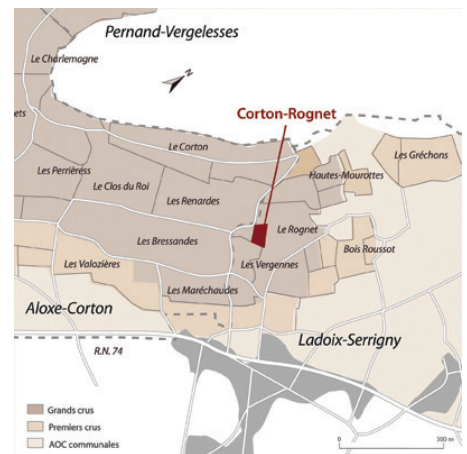
Le domaine est certifié en Agriculture Biologique (Ecocert).

Vinification

Les vinifications sont réalisées en cuves de chêne tronconique ouverte. Suivant les millésimes et les crus, un pourcentage de vendange entière est conservé (maxi 30%). Les fermentations se font en levures indigènes, avec quelques pigeages manuels. Le pressurage est délicat (presseur pneumatique). Après débouillage, les vins sont transférés en fûts par gravité.

L'élevage dure de 18 mois dans des fûts de chêne à grain fin, d'origine française (Tronçais, Allier) avec 30% environ de fûts neufs pour le grand cru et les 1er crus, un peu moins pour les appellations « villages ».

Les crus ne sont ni collés, ni filtrés. Les mises se font sous gaz neutre afin de minimiser les apports de SO₂. Les périodes de mises en bouteille sont choisies en fonction du calendrier lunaire et des conditions atmosphériques.



site en construction