

# DOMAINE VINCENT BOUZEREAU

## CORTON GRAND CRU BLANC

*Aline et Vincent ont fait cette belle acquisition d'une parcelle de Corton Grand Cru en 2003. Celle-ci complète ainsi la gamme des blancs du domaine par un Grand Cru. Initialement encépagée en totalité en rouge, ils replantent une partie de la parcelle en blanc et produisent leur premier millésime en 2008. Cette appellation, en blanc, est partagée entre seulement deux propriétaires, ce qui fait sa rareté.*



### LE DOMAINE

**Présentation du domaine :** Dans la lignée familiale ancrée à Meursault, Vincent Bouzereau exploite depuis 1990 des vignes en Côte de Beaune sur les villages de Puligny-Montrachet, Meursault, Monthelie, Auxey-Duresses, Volnay, Pommard, Beaune et Aloxe-Corton, à la fois en rouge et en blanc.

**Superficie de la propriété :** 10 hectares de vignes

### LA VIGNE

**Cépage :** Chardonnay

**Localisation de la vigne :** Idéalement placée entre les Corton Perrières et les Corton Chaumes, cette vigne est protégée en grande partie par un mur, à la sortie du village d'Aloxe-Corton.

**Type de sol :** Sol de graviers d'argile rouge qui donne des vins blancs gras et puissants.

**Âge moyen de la parcelle :** Environ 15 ans

**Travail dans les vignes :** Travail du sol, taille guyot simple, ébourgeonnage adapté à l'âge de la vigne et sa vigueur, lutte raisonnée, vendanges manuelles.

### LA VINIFICATION ET L'ÉLEVAGE

**Vinification :** Pressurage puis débourbage en cuve 24h au froid. Pas de levurage, levures indigènes uniquement pour garder la typicité du terroir et du millésime. Entonnage en fûts pour fermentation à la température naturelle de la cave.

**Elevage :** Entre 15 et 18 mois d'élevage sur lies. Soutirage après fermentation malo-lactique. Filtration si besoin selon le millésime. Mise en bouteille au domaine.

**Les fûts :** 100% fûts de chêne - 30% fûts neufs

### LE VIN

*On sent dans cette bouteille tout le terroir de Corton : gras et puissant.*

**Note de dégustation :** Le nez est frais et complexe aux notes de silex, d'agrumes et de fruits blancs. En bouche, il possède le gras et la puissance attendus d'un Corton, soutenu par une fraîcheur bien présente qui lui confère finesse et longueur.

**Potentiel de garde :** Entre 6 ans et 15 ans

**Température de service :** 12°C à 14°C

**Accords mets et vins :** Ce Corton Grand Cru s'accordera à merveille avec un carpaccio de Saint-Jacques ou un turbot sauce dijonnaise.