



Domaine des Terregelesses, Françoise André

CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU BLANC

Superficie vigne 35a38

Age de la vigne 18 ans

Cépage Chardonnay

Type de sol argilo calcaire

Vinification / Elevage

La vendange est réalisée manuellement avec un tri minutieux des grappes. Les raisins entiers sont ensuite pressés en pressoir pneumatique. Le pressurage avec montée en pression lente et régulière permet d'obtenir des vins fins et élégants. Dans cette même optique, le débourage (séparation du moût avec les matières en suspension) est poussé. Les moûts (jus recueillis en écrasant le raisin) réalisent leurs fermentations alcooliques et malo-lactiques en fût de 350 litres. La proportion du fût neuf, de l'ordre de 30% par an, se veut volontairement modérée pour laisser s'exprimer le terroir de l'appellation. En partenariat avec nos tonneliers, une réelle adéquation entre le type de fût et le caractère du vin est recherché.

Production annuelle moyenne

1750 bouteilles.

Millésime 2009

Un or limpide et éclatant tire le regard. Le nez offre un assemblage délicat de fleurs blanches et de poire guyot. La mise en bouche est riche, onctueuse par son côté crème fouettée vanillée. Sa finale, montre par sa longueur, qu'il est bien un grand cru.

Millésime 2010

La brillance de l'or pur parcourt le calice et tandis que vous remuez votre verre s'extrait les saveurs fines et complexes de fleurs des buissons (aubépine et acacia) et de silex frotté. Une matière opulente à la saveur de crème fouettée trace la voie à une finale « poivre et sel », comme

la barbe de Charlemagne. Si aujourd'hui il est déjà prince de sang (et peut être ouvert sur un homard grillé aux prochaines fêtes) il sera couronné empereur après cinq années de règne dans votre cave.

Millésime 2011

Ce grand cru ne brille pas seulement dans le verre...sa fragrance pure d'amande fraîche trouve son équilibre dans un boisé fondu. La « mâche » qu'il vous fait ressentir vient d'un extrait sec comme celui d'un rouge avec la noblesse venue de la retro-olfaction de son caractère iodé. Voici le chardonnay des moments précieux.

Millésime 2012

Installé dans un calice à l'or vert orné de reflets pâles il exprime un bouquet floral alliant le tilleul et la finesse des fleurs blanches (acacia et aubépine). Tendue sur le calcaire avec un milieu de bouche marneux venu de son sol il régurgite sa terre dans une finale à la minéralité tranchante comme l'épée. Si vous ne pouvez pas attendre 10 ans... la passage en carafe est obligatoire.

Millésime 2013

Dans la verre de cet empereur de la colline sa barbe se fleurie de genévrier, de fougère et de cannelle avec une touche de silex frotté. La saveur est ample et la richesse du grand cru arrivé dans une finale en queue de paon. Il pourra être montré jeune à condition d'être passé en carafe ou dormir quelques hivers dans les oubliettes de votre cave.

Millésime 2014

Si la barbe de l'empereur apparaît blanche c'est que les petites fleurs des murets et les fruits secs (noisette, amande) sont tombés dedans. D'entrée c'est l'extrait sec qui soutient comme un tannin de pierre la bouche et la tient en haleine avec majesté. Une cuvée qui est déjà un classique. Intemporel.



Domaine des Terregelesses - Françoise André

7 Rempart Saint Jean 21200 Beaune Tél. 06 24 66 38 86 Contact : Lauriane ANDRE andre.lauriane@yahoo.com