



- **Pour la petite histoire...**

Situé à Ladoix-Serrigny, **La Toppe au Vert** s'étend sur le versant Sud-Est de la colline de Corton. Le sens du nom de ce climat rend compte de la qualité de sa situation géographique. Le terme TOPPE ou TEPPE de la racine prélatine TIPPA, désigne une terre en coteau bénéficiant d'une bonne exposition, une terre laissée en « friche » dans l'attente de la planter en vigne. Quant au terme VERT, qui devait à l'origine s'écrire VERS, prend le sens de terrain pentu en patois bourguignon.

Source : Climats et lieux-dits des grands vignobles de Bourgogne M.H Landrieu-Lussigny et S.Pitiot

- **De la vigne au vin**

Cépage : Pinot noir

Superficie : 42 ares 80

Âge des vignes : Entre 40 et 50 ans

Rendement : 35 à 40 hl/ha

Sol : Sol peu épais à épais à texture argileuse et à pierrosité modérée. Il est issu de l'altération du calcaire à pâte fine de la formation des Calcaires de Comblanchien. Ce type de sol conduit le réseau racinaire de la vigne à se développer davantage sur l'horizontal qu'en profondeur.

- **Viticulture**

Le vignoble est conduit de façon raisonnée en fonction du climat et de la pression des maladies. Nous préservons et améliorons la vie dans nos sols par des griffages, de l'enherbement, des composts organiques et des traitements maîtrisés. Au fil des saisons, Dino, Rosa, Noël et Bruno accompagnent la croissance de la vigne afin d'obtenir des grappes saines aux baies sucrées, fermes et juteuses. Ainsi, pour atteindre l'équilibre entre le sucre et l'acidité, la charge de raisins par ceps est limitée. La sauvageonne est délestée, coiffée, rangée, rognée pour faciliter le passage

de l'air et de la lumière à travers son feuillage. Lorsque l'équilibre et la maturité sont optimums, les vendangeurs se répartissent à travers les rangs pour récolter ses fruits en accomplissant un premier tri.

▪ Vinification

En cuverie, les mains s'affairent autour de la table de tri pour écarter tous les raisins impactés par les ennemis éventuels de la vigne tels le botrytis, le mildiou, l'oïdium, la grêle, l'échaudage etc. Les baies (vendanges éraflées) et les grappes (vendanges entières) s'empilent ensuite dans les cuves inox ou les foudres en bois. Très peu interventionnistes en cave, nous laissons la nature signer son millésime. Les sens en éveil, nous écoutons, observons, sentons, touchons et dégustons cette matière en transformation. Après une macération d'une semaine environ, la fermentation démarre. Nous privilégions au début des pigeages pour extraire délicatement cette substance et en fin de fermentation, nous effectuons des remontages pour ajuster la structure tannique de la cuvée. Le vin est ensuite soutiré et les raisins pressés sont incorporés en partie à ces jus. La cuvée une fois assemblée est entonnée dans des fûts de chêne français.

▪ Élevage

L'élevage, un temps de repos indispensable pour que le vin s'affine, s'étire et s'harmonise. Ce long séjour en fût de chêne lui confère davantage de complexité et densifie sa structure. Conscientieux sur le choix de nos fûts, nous sélectionnons des bois en provenance des forêts de l'Allier et des Vosges. Cet **Aloxe-Corton 1^{er} Cru La Toppe au Vert**, élevé pour la garde, séjourne 15 mois dans des fûts neufs à 50% (pièces bourguignonnes de 228L).

• Dégustation



L'**Aloxe-Corton 1^{er} Cru La Toppe au Vert** offre au nez un bouquet floral auquel s'ajoutent des fruits rouges comme la groseille et la griotte ainsi que des notes de girofle. En bouche, intensité, énergie et complexité caractérisent cette cuvée. Bonne garde.

Accords : Daube de sanglier ou civet de sanglier, chapon rôti, canard braisé et les fromages à pâtes molles tel le brillat-savarin ou le délice de Bourgogne...

Température de service : 14 °C