



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

Sur le village d'Aloxe-Corton, **Les Valozières** se situent en milieu de coteau et bénéficient d'une exposition Sud, Sud-Est. Ce climat prend place sur une terre humide, profonde et légèrement encaissée. Il tire son nom du type de culture auparavant pratiquée, celle des osiers (dérivé du francique ALISA, désignant l'osier).

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** : 39 ares

**Âge des vignes** : Entre 50 et 60 ans

**Rendement** : 35 à 40 hl/ha

**Sol** : Sol épais à texture très argileuse lui conférant une réserve utile en eau importante. Cette constitution permet à la vigne de s'abreuver correctement.

- **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, des composts organiques et des traitements maîtrisés. Au fil des saisons, Dino, Rosa, Vincent et Françoise 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 une cuve inox thermorégulée. Très peu interventionnistes en cave, nous laissons la nature signer son millésime. Les sens en éveillent, 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 est 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, des Vosges et de Tronçais. Cet **Aloxe-Corton 1<sup>er</sup> Cru Les Valozières**, élevé pour la garde, séjourne 15 mois dans des fûts neufs à 50% (pièces bourguignonnes de 228L).

#### • Dégustation



L'**Aloxe Corton 1<sup>er</sup> Cru Les Valozières** se distingue au nez par des arômes fruités de cerise noir, de cassis et d'épices. En bouche, il se caractérise par sa structure et sa puissance. Un vin robuste aux tanins mûrs, un corps ferme à la belle distinction. Bonne garde.

**Accords :** Pigeon rôti, coq au vin, pintade mijotée, oie aux marrons, gibiers marinés, Parmentier de veau, Saint-Nectaire, reblochon...

**Température de service :** 14 °C