



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

Le **Ladoix 1^{er} Cru La Corvée** est situé à Ladoix-Serrigny et s'expose en milieu de coteau au Sud Est. Le terme **La Corvée** fait référence au système politico-économique médiéval qui perdure jusqu'au 4 août 1789. Ce terme désigne le travail non rémunéré imposé par un seigneur ou un maître à ses dépendants, c'est un impôt non pécuniaire. Sous ce régime féodal, les serfs et les personnes libres mais trop pauvres étaient « corvéables à merci ».

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 : 78 ares 04

Âge des vignes : Entre 50 et 60 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, 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 sauvagonne 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. Ce **Ladoix 1^{er} Cru La Corvée**, élevé pour la garde, séjourne 15 mois dans des fûts neufs à 50% (pièces bourguignonnes de 228L).

• Dégustation



Le **Ladoix 1^{er} Cru La Corvée** offre au nez des arômes de cassis et de groseilles bien mûres avec une pointe de menthe poivrée. La bouche s'étire longuement sur des tanins enveloppés. La mâche est pleine, ample et tendre.

Accords : Rognons de veau à la moutarde, perdrix braisées aux choux, lapin à la moutarde et au calvados, perdreaux rôtis aux raisins, fromage de Cîteaux...

Température de service : 14 °C