• Pour la petite histoire…

Au cœur du coteau, la parcelle **Les Renardes** s'épanouit sur le flan Sud Est de la commune d'Aloxe-Corton. Deux hypothèses pour expliquer le sens du nom Renardes, la présence de nombreuses tanières de renards sur ce lieu ou le nom de famille des propriétaires de ce climat.

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 : 64 ares 60

Âge des vignes : Entre 60 et 65 ans

Rendement : 30 à 35 hl/ha

Sol : Sol peu épais, à texture argileuse et à pierrosité modérée issu de l'altération oolithique et bioclastiques (débris de squelettes d'organismes) de la formation des Calcaires de Ladoix. Ces calcaires se délitent en dalles de quelques centimètres d'épaisseur facilitant la pénétration des racines 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 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.

contact@domaine-mallard.com
Tel : + 33 (0)3 80 26 40 64
43, route de Dijon
21550 Ladoix-Serrigny

- **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. Consciencieux sur le choix de nos fûts, nous sélectionnons des bois en provenance des forêts de l'Allier, des Vosges et de Tronçais. Ce **Corton Grand Cru Les Renardes**, élevé pour la garde, séjourne entre 16 à 18 mois dans des fûts neufs à 70% (pièces bourguignonnes de 228L).

• Dégustation

Corton Grand Cru Les Renardes est certainement le plus sauvage des Corton. Au nez, il s'épanche sur des arômes de myrtille, de groseille, de poivre noir, de réglisse et d'une subtilité animale. Sa bouche est puissante, profonde et franche. Un vin racé au juste équilibre et d'une bonne garde.

Accords : Faisan rôti, lièvre à la royale, ragoût de chevreuil au vin rouge, civet de sanglier aux airelles, Saint-Nectaire…

Température de service : 14 °C

contact@domaine-mallard.com
Tel : + 33 (0)3 80 26 40 64
43, route de Dijon
21550 Ladoix-Serrigny