

ALOXE-CORTON

PREMIER CRU CLOS DU CHAPITRE

PINOT NOIR

DOMAINE GÉNOM-BOULLANGER

Située au coeur du village d'Aloxe-Corton, cette parcelle englobe une partie du lieu-dit "Les Meix" qui appartenait aux Chanoines. Importants propriétaires de vigne en Bourgogne au XIIIème siècle, ils faisaient partie de collèges entourant l'évêque d'Autun : les chapitres cathédraux, d'où son nom.

Notre vigne tout en Pinot Noir est issue de trois âges différents faisant une moyenne de 50 ans. Parcelle de 0.97 hectares qui est située en bas de coteau et qui est orientée sud. Le sol est brun rougeâtre avec beaucoup de rognons siliceux et de débris de calcaires à silex.

VINIFICATION & ÉLEVAGE -



Vendange manuelle sur la totalité du domaine.

Egrappage à 100% nos raisins de Pinot Noir.

Cuaison longue, environ 2 à 3 semaines avec fermentation en levure indigène pour conserver la typicité du millésime.

Extraction douce, basée sur des remontages et seulement quelques pigeages.



Élevage pendant 12 mois dans des fûts de chêne avec environ 10 à 15% de fûts neufs.

6 mois supplémentaires en cuve Inox.



Nos vins rouges ne sont pas filtrés.



DÉGUSTATION -

Le nez est posé, serein, affichant une harmonieuse combinaison de fruité et de mystère minéral - les fruits seraient-ils entourés de pierres dans ce clos ? On sent dans ces arômes sérieux que l'on entre chez les moines.

La texture est soyeuse, aux tanins mesurés, mais le vin est de grande dimension, charnu et presque athlétique. Il tient du gastronome et sa longue finale pierreuse trahit un terroir d'exception. Un vrai vin de garde, né pour durer, en bouche comme en cave !



Toutes nos cuvées sont certifiées en agriculture biologique depuis le millésime 2018.