

CORTON CHARLEMAGNE GRAND CRU

La légende est belle et remonte à Charlemagne, grand amateur des vins rouges issus de cette colline. Du chardonnay y fut planté à la fin de sa vie pour produire un vin blanc ne tachant pas son auguste et légendaire barbe. Notre parcelle de chardonnay plantée en majeure partie en 1940, de 0.29 hectare, se situe dans le lieu-dit « Le Charlemagne », et possède une exposition sud-ouest avec une coupe géologique parfaite. Les vignes sont implantées sur des marnes silico-calcaires dans une dénivellation très pentue. Ces sols peu profonds, constitués de roches friables, sont assez légers, pauvres et très caillouteux.

CHARDONNAY

DOMAINE GÉNOM-BOULANGER

VINIFICATION & ÉLEVAGE -



Vendange manuelle sur la totalité du domaine.

Pressurage en grappes entières après foulage.

Fermentation sans soufre ajouté.

A la suite d'un léger débouillage, fermentation en fûts de chêne.



Élevage pendant 12 mois dans des fûts de chêne - environ 10 à 15% de fûts neufs. 6 mois supplémentaires en cuve Inox.



Comme pour les rouges, nos vins blancs ne sont pas filtrés.



DÉGUSTATION -

Le nez annonce d'emblée beaucoup de volume, il transmet un message solaire : le Chardonnay baigne dans ses rayons et cela sent la nectarine et presque l'abricot, le jardin au soleil, les épices douces, un grand caractère que l'on devine corsé ! La bouche est intense, concentrée, avec un puissant effet de matière : c'est un blanc que l'on mâche. La rétro-olfaction délivre de fringants arômes de pêche et d'épices qui vont jusqu'au gingembre. Son caractère solaire gagne le palais et dure jusqu'à une splendide conclusion calcaire et presque fumée.



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