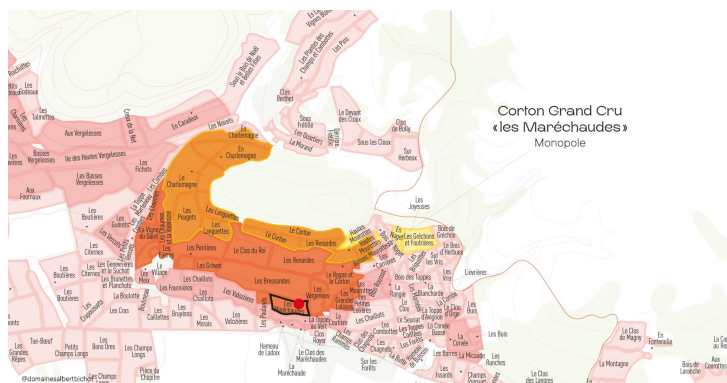


CORTON GRAND CRU "CLOS DES MARÉCHAUDES" MONOPOLE DOMAINE DU PAVILLON



SITUATION
Bourgogne

CÉPAGE
Pinot Noir

TERROIR

Sols bruns calcaires sur éboulis très argileux
Superficie du vignoble : 0,55 ha
Âge moyen des vignes : 40-50 ans



PRÉSENTATION

Le nom du Climat "Maréchaudes" vient d'une vigne mentionnée dès le XIIIe siècle sous la dénomination "En Mareschaut", nom dérivé de l'ancien français "Maresche" (marais). La partie basse d'Aloxe-Corton était en effet marécageuse en raison de sa proximité avec la source de la Lauve. D'importants travaux de drainage ont permis d'assainir toutes ces terres et de les planter en vigne.

Le "Clos des Maréchaudes" est un monopole du Domaine du Pavillon qui possède la particularité rarissime de présenter 2 niveaux d'appellation, un Grand Cru et un Premier Cru, au sein d'un même clos de 2 ha.

Ce clos présente des tendances à une maturation précoce en raison de son exposition est-sud/est et sa situation au pied de la colline, en partie en coteau. Il s'agit de l'un des Climats les plus solaires de la colline de Corton.

VINIFICATION/ÉLEVAGE

Vendanges manuelles, tri des raisins à l'arrivée en cuverie.

Macération fermentaire en cuves bois thermorégulées durant 18 à 21 jours.

Elevage en fûts de chêne (35 à 45% de fût neuf) durant 16 à 18 mois.

DÉGUSTATION

Le bouquet racé marie harmonieusement des notes de fruits rouges (framboise, cerise...) à de subtiles touches grillées et légèrement vanillées. Charnu et puissant au palais, ce vin exprime une belle osmose entre la richesse et la finesse de son terroir, avec une structure aux tanins denses et enveloppés. Beau volume et grande persistance en bouche.

SERVICE

Servir à 16-17°C.

Vin de longue garde : 7 à 10 ans et plus.

ACCORDS GOURMANDS

Viandes finement cuisinées, rôties ou en sauce (bœuf, gibier, canard)

Fromages moyennement corsés à corsés

Recette idéale : filet de bœuf farci aux champignons, purée à la truffe

CITATIONS

Tim Atkin : 95/100 (2020)

Vinous : 92-94 (2019)

Wine Enthusiast : 97/100 (2018)

