



DOMAINE
JEAN-BAPTISTE
BOUDIER

CORTON GRAND CRU "LES RENARDES"



AOP

Corton Les Renardes Grand Cru

Climat

L'origine toponymique du Corton « Les Renardes » est peut-être liée à la présence fréquente de l'animal renard dans les vignes au début du siècle, ou bien à un nom de famille très répandu en Bourgogne.

Cépage

Pinot Noir

Terroir

- Exposition sud-est
- Sol peu profond de calcaires bruns sur éboulis argileux
- Sous-sol géologique : calcaires de Ladoix du Jurassique Moyen
- Localisation : milieu de coteau, forte pente
- Altitude : 280 à 320 mètres

Vignes

Année de plantation : 1950-1957-1961 (1/3)

Superficie exploitée

0,48 Ha

Récolte

Vendanges manuelles ; grappes acheminées en caisses. Double tri des raisins : à la vigne et sur table de tri.

Cuaison / Elevage

Cuaison : infusion pendant 12 à 14 jours avec une partie des raisins en vendanges entières. Fermentation par les levures indigènes du terroir. Elevage en fûts de chêne français avec une proportion de 15 à 25 % neufs pendant 14 à 20 mois. Pas de collage, si besoin légère filtration selon la turbidité.

Mise en bouteille

Suivant les recommandations du calendrier lunaire.

Notes de dégustation

Ce Grand Cru de Bourgogne rouge dévoile des arômes de fruits rouges éclatants, évoquant la cerise et la framboise, qui se mêlent harmonieusement à des notes plus complexes de sous-bois et de musc. Au fil du temps, des touches subtiles d'épices douces viennent enrichir le bouquet aromatique, créant une profondeur olfactive saisissante. En bouche, l'équilibre entre puissance et délicatesse est remarquable. La fraîcheur et la finesse du vin soutiennent une texture soyeuse et la persistance des saveurs semble s'étirer à l'infini, révélant ainsi une autre dimension de dégustation. Un vin d'une élégance rare au potentiel de garde hors du commun.

Domaine Jean-Baptiste Boudier

1 Rue de Pralot, 21420 - Pernand-Vergelesses - domaine@jb-boudier.com