



# CORTON, CORTON-CHARLEMAGNE, ALOXE-CORTON, LADOIX, PERNAND-VERGELESSES,

## villages, premiers crus, grands crus, rouges et blancs

### RÉSULTATS ÉPATANTS !

La colline des Cortons c'est du solide, compact devant (les grands crus), avec des arrières (les villages et premiers crus...) virevoltants... Pardonnez-nous cette métaphore rugbystique, mais avec 72% de vins sélectionnés au global, la colline a tout pour jouer les phases finales de nos dégustations des 2018. Quelque soit le niveau d'appellation, la couleur, on ne trouve aucune faiblesse, ce qui assez logique car les producteurs sont souvent présents un peu partout ; quand un vigneron fait un bon corton, il ne va pas négliger son pernard ou son aloxe... En résumé, nous l'avons déjà souvent dit ces dernières années, mais la colline des Cortons hier très critiquée est devenue l'un des secteurs les plus épatants de Bourgogne, avec, cerise sur le gâteau, des grands vins à des prix abordables. Il faut en effet savoir que l'on peut encore trouver de vrais grands crus, en corton rouge (c'est plus cher en corton-charlemagne) autour de 40 euros la bouteille ; en fouillant

un peu vous dénicher également d'excellents premiers crus autour de 20-25 euros la bouteille et parfois moins...

**Corton grand cru rouge : 39 vins présentés  
32 sélectionnés - 82% de réussite.**

**Corton-Charlemagne et Corton grands crus blancs : 29 vins présentés - 19 sélectionnés  
65,5% de réussite.**

**Aloxe villages et premiers crus rouges et blancs : 38 vins présentés (dont 1 village blanc) - 26 sélectionnés (dont 1 blanc)  
68,5% de réussite.**

**Ladoix villages et premiers crus rouges : 18 vins présentés - 14 sélectionnés  
78% de réussite.**

**Ladoix villages et premiers crus blancs : 14 vins présentés - 9 sélectionnés  
64% de réussite.**

**Pernand villages et premiers crus rouges : 33 vins présentés - 24 sélectionnés  
73% de réussite.**

**Pernand villages et premiers crus blancs : 26 vins présentés - 19 sélectionnés  
73% de réussite.**

### NOTATION SUR 20

**18 à 20** : vin hors normes

**15,5 à 17,5** : vin exceptionnel

**14,5 et 15** : très bon vin

@ : L'entreprise a des vins notés 13,5 et 14 que les abonnés aux formules « web » peuvent retrouver dans la base de données en ligne qui compte environ 20 000 vins à ce jour.

🌿 : Entreprise certifiée ou en cours de conversion à la viticulture biologique et/ou biodynamique.

### LES PRIX

Fourchettes de prix TTC départ-cave.

Corton : à partir de 40 €.

Corton-Charlemagne : à partir de 60 €.

Premiers crus : 20 à 50 €

Villages : 15 à 30 €.

## LE TOP

### LA MEILLEURE BOUTEILLE



#### ROLLIN PÈRE ET FILS

21420 Pernand-Vergelesses

Tél. 03 80 21 57 31

**Pernand-vergelesses premier cru rouge Les Fichots - 18,5**

Voilà un premier cru qui reflète parfaitement tout le potentiel du millésime 2018 en pinot noir. Robe intense, « noire »... Nez parfumé, expressif, sur les fruits noirs (cerise, cassis, myrtille) enrobés de fines notes boisées-réglissées. Le vin est concentré, velouté, soyeux et parfaitement équilibré.

#### Les bienfaits des vendanges en vert

Le domaine exploite 68 ares dans les Fichots, terroir plutôt frais, au sol rouge, argileux et ferrugineux. Les vignes ont 90 (25% de la parcelle), 60 (50%) et 6 ans (25%) et depuis 2017 le domaine est revenu aux vendanges en vert pour réguler la production du pinot noir. « En 2018, il y avait une sortie de raisins importante et il fallait faire quelque chose. Au final, nous avons vendangé les Fichots les 1<sup>er</sup> et 2 septembre, avec des raisins mais pas trop, 50 hl/ha environ, une belle maturité partout, y compris dans la partie 60 ans plus difficile à gérer d'habitude et un état sanitaire parfait. Les macérations ont duré 3 semaines et elles sont allées jusqu'au bout sans difficulté », assure Simon Rolin.

#### Corton-charlemagne grand cru - 17

Arômes précis, intenses, de fruits bien mûrs mais pas trop, de fleurs blanches, avec une touche minérale, crayeuse... Le vin est gras, concentré, avec des saveurs fraîches de pêches jaunes sur un fond salin, pur. Superbe potentiel !

#### Pernand-Vergelesses blanc Les Clous - 17

Arômes fins, complexes, de fruits bien mûrs, de fleurs, avec une touche minérale. Le vin est ample, à la fois tendu et gras, avec une belle persistance en bouche.

#### Pernand-vergelesses premier cru rouge

##### Île des Vergelesses - 15,5

Robe grenat, intense. Arômes de cerises noires bien mûres, de cacao... Le vin est massif, plein, équilibré, encore jeune, un peu « serré », mais quel potentiel !