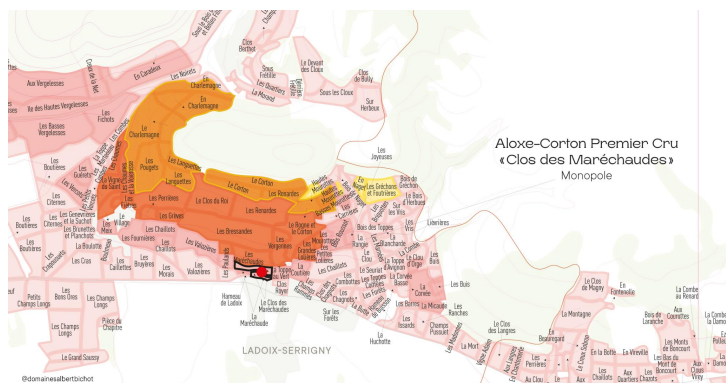




DOMAINES
ALBERT BICHOT
MAISON FONDÉE EN 1831

ALOXE-CORTON PREMIER CRU "CLOS DES MARÉCHAUTES" MONOPOLE DOMAINE DU PAVILLON



SITUATION

Bourgogne

CÉPAGE

Pinot Noir

TERROIR

Sols bruns calcaires sur éboulis
Superficie du vignoble : 1,40 ha
Âge moyen des vignes : 35-40 ans



PRÉSENTATION

Le nom du Climat "Maréchautes" 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'Aoxe-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 Maréchautes" 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.

La parcelle de Premier Cru est plantée dans la partie inférieure du clos. Les sols y sont moins argileux et un peu plus profonds que dans la partie supérieure.

VINIFICATION/ÉLEVAGE

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

Macération fermentaire en cuves bois thermorégulées durant 18 to 21 days.

Elevage en fûts de chêne (25 à 35% de fût neuf) durant 14 à 16 mois.

DÉGUSTATION

Le bouquet intense dévoile des arômes de fruits rouges et noirs (cerise, framboise, mûre...) mariés à des notes élégantes d'épices douces pouvant évoluer avec le temps vers le thé et le cacao. Doté d'une structure tannique souple, ce vin charnu présente de beaux tanins veloutés. La finale est longue et aromatique rappelant les parfums fruités du nez.

SERVICE

Servir à 16-17°C.

Garde : 5 à 7 ans et plus.

ACCORDS GOURMANDS

Viandes rôties ou en sauce (bœuf, canard, porc, gibier)

Fromages moyennement corsés à corsés

Recette idéale : filet de bœuf en croûte d'épices

CITATIONS

www.albert-bichot.com



Plus d'infos sur
votre
smartphone



ALOXE-CORTON PREMIER CRU "CLOS DES MARÉCHAUDES"
MONOPOLE
DOMAINE DU PAVILLON

Wine Advocate : 90-92/100 (2022)

James Suckling : 94/100 (2020)

Jasper Morris : 91-94/100 (2019)

