



Ladoix 1er Cru "Le Rognet"

ROU297

Historique

En 1947, Gabriel Liogier d'Ardhuy est embauché par Pierre André en tant qu'ingénieur agronome et œnologue pour prendre en charge le domaine viticole, la vinification et l'élevage de ses vins. A l'occasion des vendanges exceptionnelles du millésime 1947, Pierre André qui résidait à Paris vient en Bourgogne accompagné de sa fille aînée Eliane pour superviser le tout. Coup de foudre entre Eliane et Gabriel qui se marieront en mai 1948. De leur amour naissent aussi 7 filles, auxquelles ils transmettent toute la passion des vignobles. Fiers de poursuivre le chemin de leurs parents, les sœurs ensemble gardent encore aujourd'hui le flambeau allumé pour assurer l'accomplissement d'une viticulture respectueuse du terroir et de son environnement, toujours accompagnées d'amoureux de la vigne.

Reconnaissance

Pays	France	Producteur	Domaine D'ARDHUY
Région vinicole	Bourgogne	Cépage(s)	100% chardonnay
Appellation	Ladoix 1er cru	Conservation	15 ans
Service	12°C		

Description

Oeil

Belle robe or pâle

Nez

Le nez pur et intense offre des arômes de chêne fin, de noisettes grillées, de fruits jaunes à noyau et d'agrumes mûrs.

Bouche

La bouche est riche et ample avec encore une certaine présence de chêne mais de belles notes de jeunes fruits à coque, une bonne concentration avec un extrait fin et une longue finale persistante.

Accord mets/vin

Blanquette de volaille ou de veau, fruits de mer en sauce, crabe ou crevette vapeur, poisson crus ou au four

Commentaires

Ensemble de différentes sélections de Chardonnay, greffé sur 161-49. Vigne encore assez jeune, d'environ 35 ans. Sol marno-calcaire de l'oxfordien moyen. Ce type de sol correspond à celui des Corton-Charlemagne, que cette parcelle jouxte. Si cette parcelle n'est qu'en Ladoix 1er cru, cela n'est dû qu'au fait qu'elle était en friche à l'époque du classement. Situées assez haut sur la butte de Corton, ces vignes se trouvent autour de 340 m d'altitude. La pente y est assez forte, idéalement exposée sud-est. Le raisin entier est pressé, débourbé à froid pendant environ 24 heures. Le moût clair est fermenté en fûts (25 % de neuf). Il sera élevé sur lies pendant 10 à 12 mois. Le vin est mis en bouteilles sans collage, après filtration sur plaques.

En une ligne