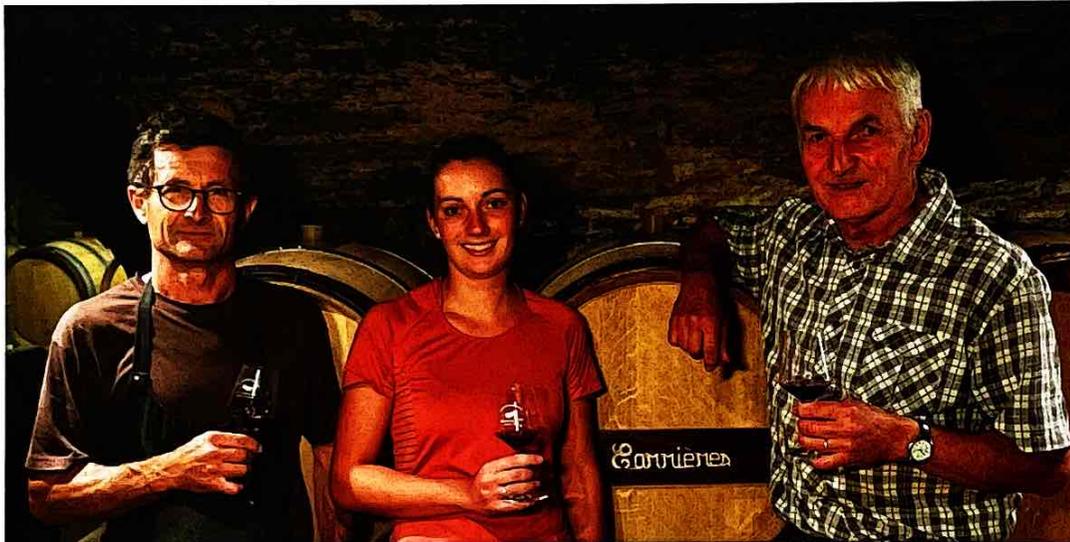




CÔTE DE BEAUNE

SPÉCIAL MILLÉSIME 2022



Emmanuel Boireau, Lucie Cornu et son père Pierre.

EDMOND CORNU ET FILS

2022, le sauveur !

En 2020, Lucie, la fille d'Edith et Pierre Cornu, a rejoint le domaine familial de 16,5 hectares après des études au lycée viticole de Beaune et à l'Institut de la Vigne et du Vin à Bordeaux, avec une expérience en France et à l'étranger. Pour Pierre Cornu, « le millésime 2022 était le millésime sauveur, qui est arrivé à point ; on retrouve enfin des volumes corrects, avec des vins généreux, ronds et riches ». La vinification intègre un tiers de vendanges entières depuis le millésime

2012. « Cela apporte une meilleure circulation dans le moût et une plus grande complexité aromatique », précise Pierre Cornu. Le domaine, qui possède le label HVE, est très impliqué dans le travail pour la biodiversité ; Pierre Cornu a décidé d'enherber toutes ses vignes avec un mélange de fèverole, lin, radis chinois, trèfle nain et avoine ; « ces herbes sont ensuite broyées et écrasées pour faire un paillage qui retient la fraîcheur et apporte un engrais naturel ; nous avons également planté des arbres, des haies et nous faisons du miel avec notre ruche, située

dans nos vignes. » Pour les amateurs, le domaine produit également un joli marc de Bourgogne qui vieillit plus de 12 ans en fûts. La clientèle particulière est reçue sur rendez-vous.

21550 Ladoix-Serrigny - Tél. 03 80 26 40 79

Aloxe-corton rouge - 18

Arômes riches, précis, de coulis de framboises, de cerises, de fleurs, avec une note toastée... Bouche corsée, dense, veloutée, charnue, longue et harmonieuse. Superbe !

Ladoix premier cru rouge La Corvée - 17,5

Voilà un premier cru qui pourrait en remonter à quelques grands crus... Robe intense. Arômes riches, complexes, élégants, de fruits noirs, d'épices, de zan... Bouche concentrée, avec une belle fermeté noble, un fruité noir généreux et un avenir assuré !

Ladoix rouge Les Carrières - 17,5

Superbe robe intense, violacée, brillante. Arômes riches, précis, de fruits noirs mûrs à point, de fleurs, de réglisse... Bouche délicieuse, pleine, charnue, veloutée et harmonieuse.

Corton grand cru rouge Les Bressandes - 16,5

Robe soutenue, brillante. Arômes complexes, riches, de fruits noirs bien mûrs, frais, de moka, de réglisse... Bouche pleine, dense, charnue, longue et élégante. Un vin de longue garde !

Ladoix premier cru rouge Bois Roussot - 15,5

Arômes de fleurs « sucrées », de cerises, de poivre gris, de réglisse... Le vin est un « nouveau-né » et bien né : riche, frais, tendu, taillé pour la garde,