Bourgogne Aujourd'hui N°184

Edmond Cornu & Fils

Spécial Millésime 2024

Une année de vigneron

La totalité du vignoble du Domaine Cornu est aujourd'hui enherbée.
"L'enherbement permet de lutter contre l'érosion des sols, il favorise le confort de travail, il régule la vigueur de la vigne et il permet d'améliorer l'état sanitaire de la vendange, car la vigne se montre moins sensible à la pourriture et aux maladies" plaide Pierre Cornu, à la tête, avec sa femme Edith, sa fille Lucie et son cousin Emmanuel, de dix-sept hectares de vignes, principalement sur Ladoix, Aloxe-Corton, Chorey-les-Beaune et Savigny-les-Beaune.
"En 2024, année de vigneron, l'enherbement nous a permis de traiter quand il le fallait, et l'effeuillage a aussi joué un rôle important pour aérer les pieds" poursuit-il.
Le domaine a vendangé tard, à partir du 19 septembre, pour obtenir la meilleure maturité possible. Il a réduit la proportion de vendange entière et augmenté les pigeages sur ses rouges afin d'extraire plus de matière. Au final, Pierre Cornu se montre satisfait de la qualité de ses 2024, ***"des vins fruités, dont quelques cuvées mériteront des élevages longs".***

Corton-Bressandes Grand Cru 2024 — 93

Un nez généreux et élégant aux notes de cacao. Une bouche ample, aérienne, veloutée avec un joli fruit concentré et un bel équilibre. Un vin fin et harmonieux.

Aloxe-Corton Vieilles Vignes 2024 — 92

Un nez très frais de petits fruits rouges, une entrée de bouche fraiche avec un beau fruité (cerise, fraise...) et de la délicatesse soutenue par des tanins mûrs. Un vin souple et gourmand, tout en harmonie.

Chorey-les-Beaune blanc 2024 — 91

Arômes de fleurs sucrées, de citrons confits... Bouche pleine de fruits (pêche, agrumes), avec une matière charnue, juteuse et un bon équilibre.

Bourgogne BVV de Vigne en Verre