

Domaine Jean Fournier

CORTON GRAND CRU

LE ROGNET



La Montagne de Corton réunit les villages de Ladoix-Serrigny, Aloxe-Corton et Pernand-Vergelesses, entre la Côte des Pierres (au sud de la Côte de Nuits, où la vigne se mêle aux carrières de pierre de Comblanchien) et Savigny-lès-Beaune (au nord de la Côte de Beaune). Son vignoble forme un amphithéâtre sans autre exemple dans la Côte.

- Superficie : Sélection issue de 0,15 hectare en achat de raisins.
- **Production moyenne**: 600 bouteilles.
- Climat : Lieu-dit « Le Rognet», classé en AOC Corton Grand Cru.
- **Terroir** : Parcelle à une altitude de 300 m sur la colline de Corton surplombant Ladoix. Les sols sont calcaires, pauvres, à la terre légère et drainante.
- Cépage : 100% Pinot Noir, plantés entre 1950 et 1980.
- Culture : En cours de conversion en Agriculture Biologique.
- Vendange : Manuelle en petites caisses de 15 kg, avec tri en cuverie.
- Vinification et élevage : Encuvage avec 50% de raisins entiers, pigeages et remontages modérés. Fermentation spontanée en levures indigènes.
 - Élevage en tonneaux de 228 litres (environ 50% de bois neuf) pendant 18 mois .

Typicité : Au nez une belle profondeur. C'est un vin puissant, mais doté d'une fraicheur et une longueur remplie d'élégance.