

CEUX QUI FONT LE VIN  
**VIGNERON**

SPÉCIAL  
**LA COLLINE DE CORTON**

*À l'extrémité nord de la côte de Beaune, la colline de Corton déroule sa majesté du haut de ses 385 mètres d'altitude. Avec pas moins de 160 hectares classés en grand cru, la « Montagne », comme l'appellent les gens d'ici, et ses vins sont trop souvent négligés par les amateurs au profit d'autres crus bourguignons. Les noms des climats évoquent le labeur de ceux qui inlassablement durent remonter les pierres, empiler les murets. Rencontre avec des vignerons profondément épris de leur colline.*

TEXTES DENIS HERVIER  
PHOTOS JON WYAND



**E**mpereur en son Charlemagne, roi dans son clos, Corton règne tout en mesure : tel un aigle à deux têtes, le seul grand cru pourpre de la côte de Beaune alterne dans son climat le rouge comme le blanc. Disposés en ordre de bataille tels des joyaux, les ceps servent d'écrin à la couronne arborée coiffant le coteau depuis l'Antiquité. Blanchie sous le harnais de Carolus Magnus, la colline inspirée porte du roi germain Curtis d'Othon la contraction linguistique, Courthon puis Corton. Au XV<sup>e</sup> siècle, Louis XI profite de sa victoire sur le valeureux duc de Bourgogne Charles le Téméraire pour confisquer les meilleures marnes de la Montagne, les affublant de la couleur royale jusqu'à la Révolution. Le lys sur la colline impose son clos à tous les palais d'Occident : monarques absolus ou philosophes comme Voltaire le plébiscitent. Sa notoriété reste antérieure de plusieurs siècles à celle du Montrachet ou de la Romanée. Sous Napoléon III, par décret, seul Aloxe a le droit d'ajouter Corton à son patronyme, au grand dam de Ladoix-Serrigny et Pernand-Vergelesses, les deux autres prétendants. Après un "cloche-corton" épique, les trois villages se partagent les parcelles en grand cru. Généralement les sols les plus clairs, situés juste sous le bois, sont plantés en chardonnay (62,75 hectares) et, en contrebas, le pinot noir (97,25 hectares) apprécie les terres rouges.

Avec ses 160 hectares, le grand cru Corton, le plus vaste de Côte-d'Or, possède une grande diversité d'expositions et au bout d'une dizaine d'années. Ces blancs très vineux, voire tanniques sont taillés pour la grande garde et peuvent faire des centenaires. Plus à l'est, Les Pougets et Les Languettes permettent de produire avec un égal bonheur blancs comme rouges.

Dans le prolongement nord, Le Corton, dans sa partie haute, produit des blancs de grande noblesse et dans les parcelles les plus basses des vins pourpres d'une distinction tannique évidente. On y trouve les rouges les plus corsés que le pinot noir puisse engendrer, aussi denses que les grands crus de Morey ou Gevrey

de géologie des sols. Si la plupart des vignes méritent leur classement, certaines parcelles trop en altitude ou moins bien exposées semblent qualitativement un peu en deçà des autres. Une partie se trouve d'ailleurs répertoriée en villages et en premiers crus. Cela explique sans doute une notoriété moins grande que celle des climats de la côte de Nuits ou du Montrachet, même si les progrès enregistrés lors de la dernière décennie se révèlent spectaculaires.

Extrémité nord de la côte de Beaune, exposée du levant au couchant, la colline impériale culmine à 385 mètres d'altitude sur une corniche de calcaire dur de l'Oxfordien supérieur. Le vignoble le mieux classé est implanté entre 250 et 330 mètres avec une orientation ouest spécifique. Les strates diffèrent complètement : les parties basses, où se situent les villages, correspondent aux sols rouges argileux, marqués par l'oxyde de fer ; les vins y sont denses. Plus on grimpe et plus les calcaires marquent leur empreinte avec des vins tendus et racés. Ces sols d'oolithe constituent un substrat idéal pour la qualité car la terre est toujours mêlée d'argiles. Les appellations qu'on y trouve paraissent difficiles à cerner car elles mêlent des sols et des expositions dissemblables, des noms multiples sur un même climat et, cerise sur le pinot, le droit de produire du rouge comme du blanc sur toutes les parcelles ! Il faut donc se méfier des raccourcis et des généralisations et procéder souvent au cas par cas, en allant du méridien au septentrion.

Meix, Les Combes, Les Fiètres et plus loin Les Chaumes donnent des vins plus en souplesse. Lorsque ces terroirs sont assemblés, ils portent le nom de Corton... et n'ont rien à voir avec les crus plus en altitude, ce qui explique que le consommateur y perde son pinot. D'autant que Les Paulands et Les Maréchaudes possèdent des parcelles classées en grand cru uniquement dans leur partie supérieure (et classées premiers crus ou villages dans leur partie inférieure), avec un profil de vin généralement très corsé.

Au sud-ouest, blotti au fond de sa combe, **Pernand-Vergelesses (17,25 hectares)** constitue un cas d'école pour le Charlemagne qui trône sur le versant regardant le nord-ouest. Le sol marneux et l'exposition plus froide conviennent parfaitement au chardonnay, qui est planté sur une pente très accentuée. L'expression des vins offre une grande pureté avec un tranchant minéral qui s'étoffe au fil du temps et gagne en complexité. On produit ici des vins de garde qui comptent parmi les plus grands de l'appellation. Pour l'anecdote, il existe 4,28 ares plantés en rouge.

Ensermant de ses vignes le petit bois, **Aloxe-Corton (120,5 hectares)** se situe au cœur historique du grand cru avec des climats qui sonnent bien. Ils contribuent en rouge comme en blanc à la renommée du secteur. Les vignes regardent le sud ou le sud-est, elles sont de ce fait les plus précoces car les plus solaires. Les cortons y captent à merveille la lumière et les vents grâce à une altitude élevée et la bonne inclinaison de son coteau régulier parfaitement filtrant qui draine les eaux de pluie et retient les sels minéraux qu'elles libèrent. La partie sommitale relativement accidentée subit l'influence des vents des combes voisines, elle est de ce fait la plus froide, seyant ainsi parfaitement au chardonnay. Le Charlemagne, qui mérite d'être défini au niveau de l'article ("Le" et non "En"), comme les marnes exposées plein sud, combine puissance, élégance et une profondeur minérale. Il s'affirme et gagne en nuances.

Dans le prolongement nord-est, sur **Ladoix (22,42 hectares)**, Basses Mourottes et Hautes Mourottes présentent des sols plus marneux favorables au corton-charlemagne : plus immédiats, ces crus présentent un gras et quelques rondeurs que l'on ne retrouve pas sur les autres secteurs. Le Rognet, climat très accidenté, joue aussi bien la carte des rouges longilignes que des blancs tout en nuances. À mi-coteau, sur un sol peu marneux, Les Vergennes donne un blanc qui possède de l'éclat.

Outre ces grands crus, il est aussi ques-

## SPÉCIAL LA COLLINE DE CORTON

avec l'intensité d'un pommard Rugiens.

À mi-pente, on plante du pinot noir avec un cru en majesté, le Clos du Roi, exposé sud, sud-est : Louis XI en fit son vassal et Ouvrard, le célèbre fournisseur aux armées de Napoléon, monta la garde de ce vin altier qui s'affirme au fil du temps par un toucher de bouche soyeux, une densité de sève et une complexité inégalables. Joutant le royal climat, Les Renardes donne un vin de belle intensité tannique avec souvent une note animale à l'ouverture. Sa capacité de garde se révèle fabuleuse.

Situé juste en dessous, Les Bressandes possède un sol plus riche en oxyde de fer et son exposition sud-est lui confère plus de chaleur que ses voisins. Son style se révèle expressif, avec un tanin plus sensuel et une structure en souplesse savoureuse. Ce charme immédiat ne s'estompe pas avec les années et ce climat parle aussi bien à l'initié qu'au profane.

De l'autre côté du chemin, Les Grèves mérite la plus grande attention. On est là dans un registre plus sensuel et aromatique. Encerclant ce grand cru, Les Perrières dispose d'un type de sol qui lui permet de produire un vin structuré empreint de minéralité : l'exposition commence à tourner vers le sud. Touchant au village, La Vigne-au-Saint, Les



### Particularités

- On pense souvent qu'en Bourgogne une seule parcelle produit un cru. Cependant quand on y regarde de plus près, on se rend compte que si les parcelles sont vinifiées séparément, un certain nombre d'entre elles sont ensuite assemblées pour rendre la cuvée plus complexe, comme le Corton Charlemagne de Sylvain Loichet ou le Corton Grancey du domaine Louis Latour.
- Le corton rouge et le corton blanc peuvent être cultivés indifféremment sur toute la zone d'appellation Corton grand cru. Certains lieux-dits peuvent produire à la fois du corton rouge, du corton blanc et du corton-charlemagne.

tion de villages et de premiers crus. Sur Ladoix, l'appellation village sort son chardonnay du jeu grâce à son petit climat des Gréchons, un blanc savoureux qui ressemble à un petit corton-charlemagne.

Les premiers crus de Ladoix couvrent environ 14,5 hectares : une partie prolonge l'exposition du grand cru Corton, les marnes y sont toutefois plus lourdes. Ainsi, Les Joyeuses et Bois Roussot engendrent des vins solides et équilibrés. En limite de Corgoloin, les vins gagnent en précision et en allonge sur les lieux-dits La Micaude, La Corvée et Le Clou d'Orge. Le meilleur secteur englobe La Toppe au Vert, Les Petites Lolières, La Coutière et Les Maréchaudes qui ont droit à l'appellation Aloxe-Corton.

Sur Aloxe, l'essentiel des premiers crus (environ 40 hectares) évolue sur des sols caillouteux souvent riches en oxyde de fer. Les plus fameux, une partie des Paulands, des Maréchaudes et des Valozières, bordent le grand cru des Bressandes et donnent des vins souples et séveux. Plus corsés, les crus issus des Chaillots et des Fournières se situent sous les Perrières et Grèves. Au cœur du village, le cru le plus complet, le Clos du Chapitre, reste toujours très recherché. D'une belle subtilité, Les Vercots et Les Guérets peuvent évoluer sur une dizaine d'années. ✦ DENIS HERVIER

# MAISON LOUIS LATOUR

*Pratiquant l'assemblage comme le parcellaire avec un égal brio, la maison Louis Latour est une institution du Corton dont elle possède pas moins de 28 hectares.*

A porter sans fléchir sur l'édifice du souvenir olfactif, les saveurs florales du miel de Corton Grancey sont d'aspiration proustienne. Cet élixir de vie distillé par Boris Champy provient directement des ruches du domaine. Homme de conviction, président de l'association Paysages de Corton, ce directeur technique porte en lui tout un écosystème : il replante arbres et haies, lutte contre l'érosion des sols, soigne l'hydrographie, tout en préservant les cabottes de sept lieues à la ronde. Ce naturophile demeure là, auscultant la lumière naissante de la montagne de Corton : il s'en délecte à travers la grande baie vitrée du château fraîchement restauré. Depuis son rachat en 1891, les Latour s'y succèdent tout en s'impliquant dans la noble cause de la Bourgogne : Louis-Fabrice, actuel président du BIVB, gère au mieux les dossiers climatiques du printemps dernier. Ce grand-duc de la côte de Beaune tire sa noblesse de la colline où il possède 28 hectares de Corton, 16 en rouge et 12 en blanc.

Adeptes de ces joyaux, Boris Champy prépare dans un panier les bouteilles de 2015 pour une dégustation "olfacto-cortonnaise" *in situ*. Pour mettre un goût sur chaque parcelle, il pousse la petite grille qui surplombe la cuverie : on échoue d'abord sur Les Grèves. Son sol de graves est exposé généreusement, avec des vieilles vignes. Cet aspect solaire se retrouve dans un vin de garde puissant. Plus haut, moins caillouteux, Les Perrières joue sur l'intensité tannique qui se patine avec l'âge. En contrebas, sur des terres très rouges, Les Chaumes situé plein sud mûrit parfaitement pour donner des vins de belle élégance.

Chaque explication trouve son justificatif organoleptique : "Les 2,5 hectares de La Vigne-au-Saint, avec leur exposition sud, présentent plus d'argile, ce qui explique la densité du vin. Moins austère qu'à son habitude, ce cru se singularise par la douceur de son fruit."



## CHÂTEAU CORTON GRANCEY 2010

« C'est un millésime de bel équilibre, avec de la fraîcheur, de la maturité, de la délicatesse et un fruit croquant. On est sur un bel indice tannique qui ne se sent pas trop à la dégustation. On peut déjà le boire. »

On escalade alors la colline, en direction du nord, histoire de savoir où se cachent le génie et la prouesse. Sur 3,03 hectares, Les Bressandes évolue sur un terroir précoce qui engendre un profil expressif et flamboyant : "Il convient de ne pas attendre trop pour vendanger, sous peine de tomber dans la surmaturité. Au-dessus, idéalement situé à mi-pente, le Clos du Roi offre l'équilibre parfait."

Entre puissance et élégance, sa sève se révèle incomparable. "Lorsque le millésime le permet, on sélectionne les meilleurs lots pour un assemblage qui donne la cuvée Château Corton Grancey : la structure des Perrières et des Grèves, la complexité du Clos du Roi, le soyeux des Bressandes et l'élégance des Chaumes font alors merveille. Mais sur des années difficiles, comme les 2000, 2004 ou 2007, on ne sort pas cette crème de tête."

On gagne ensuite les marnes blanches plus en altitude en direction des quatre parcelles produisant du corton-charlemagne : la richesse et les accents de fruits jaunes du secteur d'Aloxe interpellent. Plus au nord, la tension vous gagne lorsque Les Languettes se délie. Là

où la pente s'adoucit, Les Pougets présente une maturité plus tardive, idéale sur des années caniculaires comme le 2003. À l'inverse, la partie située à cheval sur Les Renardes et Corton s'en sort parfaitement, grâce à une minéralité bien enrobée.

Lorsqu'on procède à l'assemblage de ce quatuor, on se rend compte qu'il se montre supérieur à l'individualité gustative de chaque secteur. Ceci va à l'encontre des idées que l'on se fait des grands vins de Bourgogne à travers leur climat spécifique.

Chez Louis Latour, on pratique volontiers l'assemblage comme le mode parcellaire avec un égal brio : étant donné que la première note est majeure, tout le reste suit cette félicité. On est dans le monde de la distinction qui aiguisent lentement les sens, fidèle à une nature qui ne se farde pas. ➤

DEMS HERVIER