



DOMAINE
BONNEAU DU MARTRAY

CORTON GRAND-CRU 2017

LE CLIMAT

Coeur historique de l'appellation Corton-Charlemagne Grand Cru, le climat Charlemagne arrondit harmonieusement la colline de Corton sur sa face occidentale. Les vignes orientées à l'ouest sont exposées aux rayons du soleil toute la journée, jusqu'au soleil couchant, particularité unique en Bourgogne. Les circulations d'air provoquées par les reliefs voisins ventilent le vignoble et préservent la fraîcheur des raisins. Les parcelles de pinot noir sont situées en bas de coteaux, sur les terres argileuses de la colline. La composition de cette cuvée traduit la fraîcheur, la puissance et la puissance de ce grand terroir de Charlemagne.





DOMAINE
BONNEAUD DU MARTRAY

CORTON GRAND-CRU 2017

LE MILLESIME

Ces dernières années, nous avons constaté de violents aléas climatiques auxquels le domaine a dû être attentif pour s'adapter avec la meilleure réactivité.

Lors de cette campagne, le domaine dû défendre son vignoble contre trois principales menaces :

> Après un bel hiver, les gelées de printemps 2016 qui ont touché sévèrement le vignoble se sont réitérées. L'équipe du domaine a effectué à répétition des traitements à base de « valériane ».

Cette préparation biodynamique permet de créer une enveloppe de chaleur et ainsi protège la vigne du froid, ce qui a assuré une défense contre cette chute de température importante.

> Au printemps, d'importantes averses ont lavé les derniers traitements effectués et ont déclenché une pression violente de mildiou. L'équipe du domaine a dû resserrer les cadences de traitements phytosanitaires pour maîtriser le phénomène ; la silice s'avère notamment utile.

> Pendant l'été, le domaine appréhende une sur-maturation et un flétrissement des baies dus à un stress hydrique et thermique avéré ; sont effectués des traitements de 500P et de valériane. Les traitements de 500P - préparât de bouse de corne - ont pour but de rafraîchir l'atmosphère et la valériane joue un rôle déstressant qui favorise le maintien des flux de sève et d'énergie dans la vigne.

Le domaine ne produit que deux vins issus d'un seul et unique vignoble. L'équipe y est donc intégralement dévouée. Cela permet de pratiquer une biodynamie de haut niveau, avec un degré d'extrême précision à chaque intervention.

L'équipe décide de vendanger les pinots noirs le 30 août, puis, interrompus par la pluie le 31, vendange les chardonnays du 1er au 5 septembre. Les fruits sur pied sont d'une excellente composition.

Les raisins acheminés en petites caisses à vendange parviennent à la





DOMAINE BONNEAU DU MARTRAY

CORTON GRAND-CRU 2017

cuvierie très rapidement - le domaine étant situé à quelques pas du vignoble - et préserve ainsi l'état sanitaire de chaque baie.

En blanc comme en rouge, les raisins - préalablement triés pour ne sélectionner que le meilleur - sont vinifiés séparément, en fonction de leur provenance. Le domaine ne pratique cependant pas la politique du deuxième vin, si l'un des lots n'atteint pas le niveau qualitatif fixé par le domaine, il est écarté.

Une fois encore, un grand millésime repose dans les caves du domaine, avec déjà la brillance des grands Cortons.

VINIFICATION

La récolte est manuelle avec un premier tri à la vigne, seul les baies à l'aspect sanitaire irréprochable sont cueillies. Celles-ci sont acheminées dans une cuvierie équipée de trois cuves en chêne. Les raisins provenant de nos 3 parcelles de pinot noir sont triés méticuleusement et égrappés en totalité. L'impératif est de mettre en cuve des baies quasi intactes pour conserver tout leur potentiel aromatique et gustatif. Les interventions au cours des cuvaisons sont les traditionnels pigeages, remontages et délestages. Le vin est ensuite soutiré en fût de chêne pour 12 mois et poursuivra son élevage 6 mois supplémentaires en cuve inox, pour être finalement assemblé et mis en bouteille. Le vin reposera en cave quelques mois, et parfois quelques années avant de quitter le chais.

LE VIN

L'éclat et la profondeur de ce vin flattent l'œil. Il se révèle surprenant dès son premier nez par sa fraîcheur aromatique très nette de fruits rouges.

En bouche, la finesse des tanins soutient des arômes veloutés de fraise et de groseille. C'est un vin sérieux, sans fard, qui témoigne de l'aspect crayeux du terroir que l'on retrouve dans les blancs.

