



Corton Charlemagne Grand Cru 2017 Poisot

Vitigni:	Chardonnay 100%
Capacità:	75 cl
Grado alcolico:	13.5%
Bottiglia:	Borgognotta
Tipologia:	Bianco Borgogna Grand Cru
Nome vino:	Borgogna Grand Cru
Annata:	2017
Denominazione:	Grand Cru
Vitigno:	Chardonnay

La leggendaria vigna detta da almeno mille anni "Corton-Charlemagne" è in realtà un insieme di parcelle di una disomogeneità straordinaria per i canoni borgognoni. Pur regalando immancabilmente bianchi di longevità impressionante, di una incisività e una complessità esaltanti, la collina dove esso nasce presenta caratteri molto diversi a seconda della posizione: con lo stesso nome si può dunque acquistare il parto di vigne medio-basse o in cima al colle, esposte pieno Est, pieno Ovest, pieno Sud o persino Nord-Ovest, vigne con strato argilloso superficiale superiore al metro di profondità o virtualmente assente, parcelle difese dal vento e altre al contrario molto esposte, e via andare. Per una di queste "giaciture" si può usare la definizione di "classica": quella esposta al pieno levante, in alto sulla "montagne de Corton", nella zona detta appunto "Le Corton" da cui tutto prende nome. Ed è qui che Rémi Poisot possiede una micro-proprietà di 0,57 ettari di vigneto piantato cinquanta anni fa da cui ottiene meno di tremila bottiglie di questo capolavoro, per il quale non sembri azzardato né provocatorio - vista la mera cifra richiesta - il giudizio di vino dal rapporto qualità prezzo favorevole. L'integrità del frutto (pesca, susina gialla) incrocia una buona definizione salina, splendide volute floreali e qualche traccia muschiata, tostata, gessosa, oltre ad una peculiare nota di tartufo bianco che emerge con l'aerazione. Vino di classe suprema, già approcciabile entro pochi mesi ma pronto ad affrontare almeno tre decenni in una cantina adatta alla maturazione dei grandi vini, in un continuo crescendo di complessità e tasso emozionale.