

[HOME](#) [CHI SIAMO](#) [PARTNER](#) [NEWSLETTER](#)



MILANOPLATINUM.COM

MILANO CAPRI LUGANO
Luxury Web Magazine

FOOD & WINE

CORTON: LA COLLINA DEI RE



AIS MILANO • 18 AGOSTO 2017

♥ 0 👁 270 ➦ 0



Pernand-Vergelesses,-Côte-d'Or,-Burgund_copyright_Welleschik_via_WikiCommons

Corton: la collina dei re



In collaborazione con [AIS Milano](#).

Per gli appassionati di vino la Borgogna è di per sé un luogo affascinante che non può essere semplicemente liquidato come regione vitivinicola. Innumerevoli sono le bellezze artistiche e architettoniche che ne arricchiscono il bellissimo paesaggio tra alternarsi di vigne e boschi, di piccoli villaggi con chiese dalle cuspidi svettanti. Se si volesse identificare un luogo iconico della Borgogna, che unisca vino a territorio, non si potrebbe che scegliere la collina di Corton detta anche la "Montaigne de Corton".

È posizionata appena sopra la cittadina di Beaune, quasi a separazione tra la Côte de Nuits, che si sviluppa a nord, e la Côte de Beaune a sud.

Una collina completamente vitata, a eccezione della sommità ricoperta da una fitta foresta perché non favorevole allo sviluppo della vite, di circa 150 ettari piantati a pinot nero e chardonnay.

È la più vasta concentrazione di Premier Cru Grand Cru di Borgogna ed è ripartita, dal punto di vista amministrativo, su tre comuni: Aloxe-Corton, in cui ricade la parte principale del vigneto con ben 110 ettari, e Ladoix-Serrigny (22 ettari) e Pernand-Vergelesses con i restanti.

La grande varietà dei suoli determina un altrettanto importante varietà di vini prodotti. La base del terreno è marnosa con argille i cui colori che spaziano dal giallastro all'ocra e al bruno. Sono inoltre presenti vene di calcare.

Sono ben 133 i *lieu-dit* (ovvero i vigneti con un nome proprio riconosciuto) presenti sulla collina di Corton, di cui ben 33 Grand Cru e altrettanti Premier Cru.

Ma sono due quelli che hanno reso famoso questo luogo: Corton, per i vini rossi, unico Grand Cru rosso della Côte de Beaune e Corton-Charlemagne per i vini a base chardonnay; uno dei due Grand Cru bianchi della Côte d'Or.

I terreni sono prevalentemente marnosi e ricchi di argille le cui tinte variano tra il giallastro, l'ocra e il bruno. Sono presenti anche banchi di calcare.

Nella parte inferiore della collina, si trova il GrandCru Corton piantato prevalentemente a pinot nero (solo un 4% è riservato allo chardonnay). I vini qui prodotti hanno un grande potenziale di invecchiamento (fino a 40 anni) anche se in gioventù risultano un po' chiusi, decisamente tannici e densi con un naso ricco di frutta speziata e piccoli frutti di bosco. Con l'affinamento si amplia la potenza aromatica che acquisisce note di sottobosco, tartufo, selvaggina e pellame.

Il GrandCru Corton-Charlemagne copre la parte superiore del vigneto, proprio sotto la foresta. Le vigne sono ad un'altitudine compresa tra i 280 e i 330 metri; l'esposizione spazia dal sud-est al sud-ovest. Ne vengono prodotte circa 300.000 bottiglie all'anno.

È l'unico vino che porta il nome di due re: Corton, viene da Curtis d'Othon, e Charlemagne, ovviamente, da Carlo Magno che la leggenda narra sia anche colui che ha voluto un vitigno a bacca bianca in questo appezzamento precedentemente piantato a pinot nero. Il re, vecchio e malato, non riusciva più a bere un bicchiere di vino senza sporcare la sua barba bianca; fu così che decise di far coltivare chardonnay in quel vigneto che tanto amava.

Corton-Charlemagne è un vino giallo dorato scarico con riflessi verdolini; al naso è fine, ricco di aromi di agrumi, frutta matura, miele di tiglio, ricordi di spezie e un soffio di erbe officinali. In bocca è opulento, morbido, rotondo ed equilibrato con una lunga persistenza.

di *Paolo Valente*

In collaborazione con **AIS Milano**.



TAGS: Ais Milano Borgogna Corton vino wine

ALTRI ARTICOLI