

Domaine Pierre Vincent - Corton-Charlemagne Grand Cru - 2024 - blanc



Au cours de sa longue expérience qui l'a conduit à vinifier parmi les plus grands vins de Bourgogne, et cela dans les deux couleurs, Pierre Vincent a eu largement le temps d'appivoiser ces monstres sacrés que sont les 6 Grands Crus de la Côte de Beaune. D'abord à la Vougeraie pendant plus de 10 ans, avec, entre autres, son célèbre Charlemagne qu'il a hissé au firmament, puis, bien sûr, chez Leflaive et son fabuleux patrimoine de vignes sur la colline du « Mont Rachet », Pierre Vincent nous a montré à quel point il savait faire briller dans les verres ces terroirs d'exception.

Alors bien sûr, difficile d'imaginer un domaine Pierre Vincent sans un Grand Cru : heureusement, le destin lui a souri. Le formidable parcellaire du Domaine Terres de Velles décelait en effet une pépite ou plus exactement deux, de vieilles vignes respectivement plantées en 1966 et 1947 sur les meilleurs secteurs du Grand Cru Corton-Charlemagne. L'occasion pour Pierre de nous livrer aujourd'hui ce Charlemagne réellement impérial.

Sur la parcelle située sur le finage d'Aloxe-Corton, les vignes, parfaitement situées à mi-coteau au cœur du climat Le Charlemagne, bénéficient de cette exposition plein Sud qui va donner au vin cette chair fuselée et la profondeur de bouche digne des plus grands. C'est d'ailleurs ici que les mythiques domaines de la Romanée-Conti et Coche-Dury exploitent aussi l'essentiel de leurs vignes : elles encadrent littéralement celles de Pierre !

Mais Pierre Vincent possède un autre atout dans sa manche : une petite parcelle de vieilles sélections massales de près de 80 ans située sur le secteur d'En Charlemagne, côté Pernand-Vergelesses. Ici, le sol plus mince et l'exposition au Nord-Ouest affirme l'empreinte minérale, la vibration ciselée du vin.

De cette union, vinifiée d'abord séparément en fûts, puis assemblée et élevée près d'une année supplémentaire en cuve, est né ce vin à la noblesse intemporelle, un grand cru « de classe mondiale », pour reprendre les mots des critiques anglo-saxons. C'est un vin qui se mérite, un vin de grande garde et de temps long, un vin d'esthète exigeant et de sérénité. Loin de toute opulence gothique, ici règne la beauté sobre et raffinée rappelant les grandes abbayes cisterciennes. Mais une abbaye subitement illuminée par un arc électrique venu du ciel : c'est là toute la

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

magie de ce millésime 2024, la rencontre d'un vin d'une envergure et d'une densité exceptionnelles avec l'éclat lumineux, la tension vibrante du millésime.

La parfaite conjugaison de ces deux terroirs donne un vin aux parfums subtils de fleurs blanches, de chèvrefeuille, de miel d'acacia, de noisette fraîche, de zeste de citron, de clémentine, de poire juteuse, de pomme croquante, de prune jaune, le tout baigné d'un halo crayeux au raffinement impeccable. Quelques touches de beurre de baratte et de pain frais apportent une touche gourmande, une rondeur bienvenue.

L'intensité et l'allonge de bouche sont stupéfiantes. Ciselée, vibrante, accrocheuse, la matière encore un peu serrée ne demandera qu'à se délier après quelques années de cave. Pour livrer un Grand Cru d'anthologie, dans la lignée de ceux que Pierre Vincent a fait naître tout au long de sa carrière. Bravo.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Pierre Vincent - Corton-Charlemagne Grand Cru - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : or clair, brillante

Nez : Complexe et gourmand : fleurs blanches, chèvrefeuille, miel d'acacia, noisette fraîche, zeste de citron, clémentine, poire juteuse, pomme croquante, prune jaune, halo crayeux, beurre de baratte et pain frais.

Bouche : L'intensité et l'allonge de bouche sont stupéfiantes. Ciselée, vibrante, accrocheuse, la matière encore un peu serrée ne demandera qu'à se délier après quelques années de cave.



Conseils de service

À consommer :
idéalement entre 2029 et 2046

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : aération d'une heure minimum recommandée



Caractéristiques techniques

Appellation : Corton Charlemagne Grand Cru

Cépage : chardonnay

Culture : en conversion biologique et biodynamique