

Créée en 1935 par la famille Clavelier, la maison a, depuis, connu peu de propriétaires différents.

C'est en 2001 qu'Henri-Noël Thomas, après 25 ans de métier et issu d'une famille bourguignonne du vin, et son épouse Isabelle, reprennent la Maison Clavelier.

Au fur et à mesure des années, ils constituent un domaine sur les appellations Pinot Noir, Fixin et Nuits-Saint-Georges.

Ils vinifient, élevent et sélectionnent, des appellations bourguignonnes qu'ils ont à cœur de respecter en révélant chacun des terroirs.

Qualité et authenticité, les maîtres-mots de Clavelier.

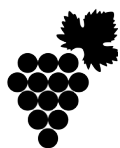
CORTON-CHARLEMAGNE

Grand Cru



Et si on parlait de l'appellation ?

Appellation Grand Cru de la Côte de Beaune et rattachée au village d'Aloxe-Corton, le Corton-Charlemagne ne produit que du vin blanc. Plantées sur des sols argilo-calcaires et marneux, les vignes de Chardonnay expriment toute leur grandeur et leur terroir.



100% Chardonnay



Après la vendange manuelle, les raisins sont pressés et mis en cuve pour la fermentation alcoolique. Le vin est ensuite mis en fûts de chêne pour la fermentation malolactique. Ce Grand Cru sera ensuite élevé pendant 13 à 17 mois en fûts dont 30% seulement sont neufs afin de ne pas altérer l'expression du terroir de ce Chardonnay.



Or pâle dans sa jeunesse et orné de reflets verts, le Corton-Charlemagne prend avec l'âge des nuances ambrées. D'une infinie délicatesse, son bouquet exprime, sur des tonalités beurrées et miellées, la pomme au four, les agrumes, l'ananas, le tilleul, la fougère et le silex. Le cuir et la truffe font escorte aux millésimes anciens. Le verre et le palais sont emplis d'un souffle puissant. D'une richesse virulente, le Chardonnay étonne ici par sa concentration, sa distinction et son équilibre.



Ce Corton-Charlemagne devra s'associer à des mets nobles et délicats, mais eux-mêmes puissants et aromatiques. Les candidats naturels seront aussi bien le foie gras, que, plus classiquement, les crustacés nobles : homard, langouste, crabe... Les volailles et le veau en sauce blanche lui feront également honneur, tout comme les fromages bleus.



A apprécier à une température de 12/14°. A consommer dans des verres fins, de préférence. Un potentiel de garde de 10 à 25 ans.