

# CORTON-CHARLEMAGNE

## GRAND CRU

### Climats Le Rognet et Corton et Le Charlemagne

#### TERRITOIRE

L'appellation : 56 ha 61 a.  
 Les climats :  
 Le Rognet et Corton : 2 ha 22 a 26 ca.  
 Le Charlemagne : 16 ha 94 a 72 ca.

#### TERRITORY

Area of the appellation: 56 h 61 a.  
 The *climats*:  
 Le Rognet et Corton : 2 ha 22 a 26 ca.  
 Le Charlemagne : 16 ha 94 a 72 ca.

#### HISTOIRE ET ÉTYMOLOGIE

La Côte de Beaune commence avec la Montagne de Corton. Histoire ou légende, ce coteau appartenait à Charlemagne d'où son nom. Mais la reine n'aimait pas le vin rouge car il tachait la barbe de l'Empereur, on l'a donc replanté en Chardonnay. Le lieu-dit « Le Charlemagne » est le cœur historique de l'appellation. Situé juste en-dessous du bois de Corton, il a donné son nom à l'ensemble du coteau dont l'altitude varie de 250 à 360 mètres.

Corton vient de l'époque gallo-romaine où un domaine rural appelé Curtis fut pérennisé par les Francs puis par les moines de Cîteaux. Séparé d'un chemin du climat historique Corton et dissocié de ce dernier par suite d'héritages successifs, le climat *Rognet et Corton* fut « rogné » du Corton d'où son nom.

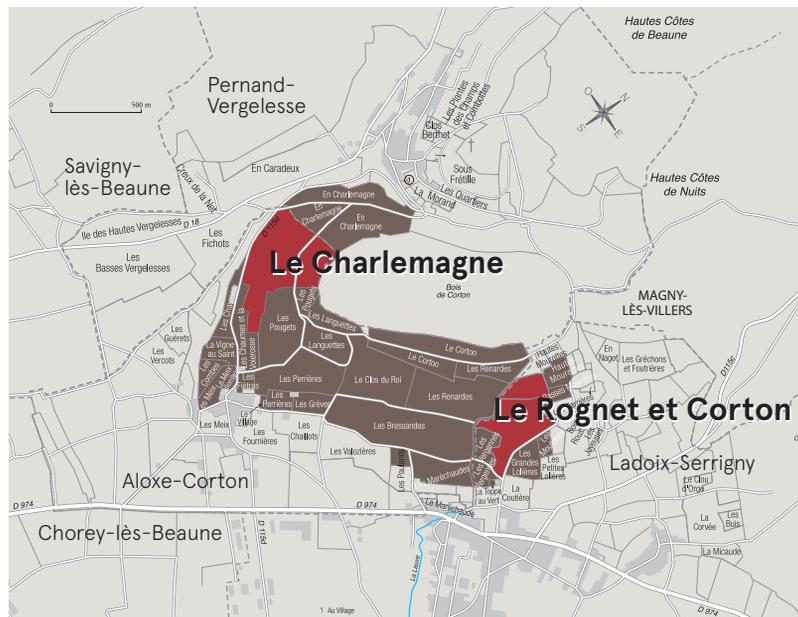
*Le Charlemagne* vient de l'Empereur qui possédait des vignes à cet endroit. Il en fit cadeau à l'abbaye de Saulieu en 775.

#### HISTORY AND ETYMOLOGY

The Côte de Beaune begins with the *Montagne de Corton*. History or myth, this hillside once belonged to Charlemagne, hence its name. But the queen disliked the wine, so the hillside was re-planted with Chardonnay. The locality "*Le Charlemagne*" is the appellation's historic core. Located just below the wood of Corton, it gave its name to the entire hillside, whose altitude varies from 250 to 360 metres.

The name Corton comes from the Gallo-Roman period where a rural domain called *Curtis* was perpetuated by the Franks and subsequently by the monks of Cîteaux. Separated by a path from the historic *climat Corton* and split from it following successive inheritances, the *climat Rognet et Corton* was "*rogné*" (trimmed) of *Corton*, hence its name.

*Le Charlemagne* comes from the Emperor who had vines in this place. He offered them as a gift to Saulieu Abbey in 775.



- A.O.C. Grand Cru
- Climats



#### LE TERROIR DE NOTRE VIN

Notre vin est issu de vignes situées à une altitude de 300 à 320 mètres, avec une partie de vieilles vignes de 50 ans situées dans le climat *Le Rognet et Corton*, reposant sur un sous-sol constitué par les Calcaires de Dijon Corton (ou Grenu) avec en son sein un niveau de marnes riches en fossiles. L'autre partie provient de vignes de 25 ans situées dans le climat *Le Charlemagne*, reposant sur les marnes blanches de Pernand, donnant des sols clairs plutôt épais, riches en argiles limoneuses et en calcaire en haut du versant de la butte de Corton.

#### THE TERROIR OF OUR WINE

Our wine is derived from vines situated at an altitude of 300 to 320 metres, some of which are 50 years old. They are located in the climate called *Le Rognet et Corton*, the sub-soil of which is made up of limestone from Dijon Corton, including a fossil laden marl layer. The other part comes from 25-year-old-vines, within the climate dubbed, *Le Charlemagne*, located on white marl from the Pernand district, producing heavy light coloured soil, rich in loamy clay and limestone, on top of the slope of Corton's famous hill.