

# Domaine Sylvain Pataille Bourgogne Aligoté "Les Auvonnes au Pépé" blanc sec 2014



Prix du produit :

**138,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE  
Vigneron(ne): Sylvain PATAILLE  
Millésime: 2014  
Appellation: Bourgogne Aligoté  
Couleur: blanc sec  
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €  
Format: 75cl  
Cuvée: Les Auvonnes au Pépé  
Wine Advocate (Parker): 90/100  
Cépage dominant: aligoté

Description brève du produit :

Sylvain Pataille donne des lettres de noblesse au cépage "parent pauvre" de la Bourgogne. A déguster impérativement pour voir ce que peut VRAIMENT donner le cépage aligoté (les plus jeunes vignes ont 55 ans !) quand il est maîtrisé à la perfection par un vigneron méticuleux doublé d'un technicien hors pair.

Description du produit :

## PRESENTATION DU DOMAINE SYLVAIN PATAILLE

Commentaires sur ce

**Domaine Sylvain Pataille Bourgogne Aligoté "Les Auvonnes au Pépé" blanc sec 2014 :**

**Robert Parker's Wine Advocate (Neal Martin - déc. 2015) :** 90/100. *"The 2014 Bourgogne Aligoté Auvonne (which means "oat" in French and is actually the name of the lieu-dit) comes from vines planted in 1962. It has a complex bouquet with yellow flowers and light honeyed fruit.*

---

*The palate is fresh and quite spicy in the mouth, smoked walnut and nutmeg here with a crisp, citrus, rosewater-tinged finish. Lovely." Drink Date: 2016-2021.*

Attention, afin de limiter l'apport du conservateur qu'est le soufre (SO<sub>2</sub>) au moment de la mise en bouteille, Sylvain Pataille peut volontairement laisser "trop" de CO<sub>2</sub> (naturel, résultant de la fermentation alcoolique, sans aucune influence sur le vin) afin de protéger le vin de l'oxydation. N'hésitez pas à décanter cet aligoté puis le laisser reposer en carafe le temps que le surplus de gaz (qui peut rendre le vin à la limite du pétillant, mais totalement neutre !) s'en échappe.

### **Le mot du vigneron:**

**Domaine :** *"Mon domaine s'étend sur 14 hectares uniquement localisés sur l'appellation Marsannay ; Devenir vigneron a, depuis mon plus jeune âge, été une évidence. Alors oenologue-conseil, j'ai repris un hectare de vignes en location en 1999 puis la surface est passée à deux hectares en 2000 puis 4 hectares en 2001, année où j'ai quitté le labo pour me consacrer pleinement au domaine et à une petite activité de conseil. 2002 a vu une grosse évolution avec le passage à 10 hectares et surtout l'arrivée de belles parcelles.*

*De plus, depuis le millésime 2008, le domaine est passé en bio et a ensuite obtenu le label Ecocert."*