

# 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 (SO2) au moment de la mise en bouteille, Sylvain Pataille peut volontairement laisser "trop" de CO2 (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."