

Domaine Sylvain Pataille Bourgogne Aligoté "Les Auvonnes au Pépé" blanc sec 2015



Prix du produit :

150,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Sylvain PATAILLE

Millésime: 2015

Appellation: Bourgogne Aligoté

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Auvonnes au Pépé

RVF: 15/20

Bettane + Desseauve: 14.5/20

Cépage dominant: aligoté

Description brève du produit :

Sylvain Pataille donne ses lettres de noblesse au cépage "parent pauvre" de la Bourgogne. A déguster impérativement pour voir ce que peut VRAIMENT donner le cépage aligoté (vignes de 55 ans minimum !) quand il est maîtrisé à la perfection par un vigneron méticuleux doublé d'un technicien hors pair. 15/20 RVF.

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE PATAILLE
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine Sylvain Pataille Bourgogne Aligoté "Les Auvonnes au Pépé" blanc sec 2015 :

Guide Bettane + Desseauve 2018 (août 2017) : 14,5/20. *Aligoté minéral, mûr, assez structuré, gourmand.* Fourchette de dégustation : 2017 - 2020

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : 15/20. *Une maturité de fruit poussée, un caractère solaire assumé, une matière ample et assez alanguie mais une finale vigoureuse : assurément original, l'aligoté Les Auvonnes ne laissera personne indifférent. Réservez-le pour une cuisine épicee.*

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."