

Domaine Sylvain Pataille Bourgogne Aligoté "Clos du Roy" blanc sec 2014



Prix du produit :

186,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): Sylvain PATAILLE
Millésime: 2014
Appellation: Bourgogne Aligoté
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Clos du Roy
Wine Advocate (Parker): 89/100
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 (vieux au minimum de 70 ans !) quand il est maîtrisé à la perfection par un vigneron méticuleux doublé d'un technicien hors pair.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Sylvain Pataille Bourgogne Aligoté "Clos du Roy" blanc sec 2014 :

Robert Parker's Wine Advocate (Neal Martin - déc. 2015) : 89/100. "The 2014 Bourgogne

Aligoté Clos du Roy comes from vines planted on red soils. This has a more earthy, chalky bouquet that opens nicely in the glass. The palate is clean and fresh, the sensation of acidity quite sharp, although Sylvain told me that the analysis would show that the values are normal. Lovely lemon sherbet on the finish, this is a lively and hugely enjoyable Aligoté that I would partner with seafood." 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."

Bourgogne aligoté : Terroir de coteau (parcelle les Roseys, plantée en 1949) sur un joli terroir d'argiles rouges sur calcaire très drainant mais qui donne des vins puissants qui demandent de la garde pour s'exprimer. Ils sont assemblés avec deux autres vignes d'aligoté (plantation 1923, 1928, 1952) situées sur le terroir des Clos du Roy amenant ainsi de la minéralité et de la fraîcheur aromatique.