

Jean-Claude Rateau Bourgogne Aligoté blanc sec 2022



Prix du produit :

108,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Jean-Claude RATEAU

Millésime: 2022

Appellation: Bourgogne Aligoté

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: aligoté

Description brève du produit :

Le cépage "parent pauvre" de la Bourgogne, dans l'ombre du chardonnay... et pourtant quelle belle surprise en dégustant ce 2022 ! C'est Sylvain Pataille qui est en train de redonner à l'aligoté ses lettres de noblesse un peu plus au nord. Jean-Claude Rateau n'est pas loin ! Une superbe tension, un bel équilibre, bref, rien à envier aux cépages plus "huppés" !

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE JC RATEAU

+ TOUTES SES AUTRES CUVES EN STOCK Jean-Claude Rateau Bourgogne Aligoté blanc sec 2022

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépage : 100% Alligoté

Pressurage lent de vendanges entière, débourage une nuit, fermentation en petit volume (cuves émaillées , par lot de 7 Hl correspondant à un pressoir), levures indigènes. Puis élevage sous

bois (fûts de 4 à 10 ans, pas de fûts neufs, le boisé n'est pas le style du domaine) sur lie sans soutirage ni batonnage. Soutirage final à l'air comprimé pour limiter l'usage de pompe. Filtration kieselghur (Le **kieselguhr** est une variété de diatomite, une roche sédimentaire siliceuse d'origine organique et fossile, se composant de restes fossilisés de diatomées. Sa granulométrie est généralement comprise entre 10 et 200 µm. Il est tendre et très léger en raison de sa forte porosité. Cette dernière propriété lui permet d'être utilisé pour la filtration dans l'industrie, notamment pour le vin et en brasserie.) avant mise, mise sous gaz inerte pour minimiser les apports de SO₂

À la Vigne

Des sols vivants. Tous nos sols sont labourés, avec différentes suites de travaux correspondant à la nature de chaque sol, ainsi qu'au moment de l'année. Buttage d'automne, débutage de printemps, travail léger et superficiel d'été, et bien sûr respect de la flore sauvage dès que les conditions lui sont plus propices (période humide, repos de végétation). Le maintien de la fertilité se fait à base de fumiers compostés, de rares engrais organiques, en évitant tout excès.

Un encépagement riche et adapté . Nous privilégions toujours les sélections massales, et recherchons la grande diversité dans nos parcelles, soit en cépages uniques, soit en complantation.

Une taille respectueuse . Nombreuses sont les vignes menées en cordons afin de favoriser un meilleur ensoleillement des raisins, produire des grappes plus petites et plus saines. Pour les vignes anciennes, nous pratiquons désormais une taille limitant les plaies de taille et respectant les courants de sève du cep (taille Guyot Poussard).

Biodiversité et paysage. Nous respectons tout buisson, talus, pierrier et mur afin d'abriter une faune variée et favoriser une flore riche et complexe. Au besoin, nous replantons des haies. Les arbres fruitiers retrouvent leur place aux abords des vignes, et de nombreuses plantations sont prévues.

À la Cave

Bien sûr, la récolte est manuelle, afin de ramasser, dans la bonne humeur, des raisins parfaitement triés, au mieux de la maturité du millésime.

Après un pressurage lent pour les blancs, ou un foulage léger pour les rouges au début de la macération des grains ou des grappes entières, les moûts partent spontanément en fermentation, avec leurs levures indigènes.

L'idéal est d'obtenir un vin sans intrant, excepté l'ajout d'une dose de soufre la plus limitée possible. Quelques cuvées sont élaborées sans sulfite.

L'élevage, en cave, privilégie le bois, l'acier émaillé, et l'inox.

Un suivi analytique et des dégustations régulières permettent d'élaborer des vins sans manipulations inutiles. Tous les vins sont élevés sur lies, jusqu'à la mise en bouteille effectuée

au domaine. Nos vins sont proposés prêts à la vente, avec un élevage en bouteille, en cave idéal pour chaque cuvée.