

# Domaine Sylvain Pataille Marsannay "La Charme aux Prêtres" blanc sec 2014



Prix du produit :

**270,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Sylvain PATAILLE

Millésime: 2014

Appellation: Marsannay

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: La Charme aux Prêtres

Bettane + Desseauve: 16/20

Wine Advocate (Parker): 89-91/100

Cépage dominant: chardonnay

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

**Domaine Sylvain Pataille Marsannay "La Charme aux Prêtres" blanc sec 2014**

**Robert Parker's Wine Advocate** (Neal Martin - Dec. 2015) : *The 2014 Marsannay la Charme Aux Pretres Blanc, matured in a ten-year demi-muids, has a lucid golden color. The nose felt a little subdued when I tasted it, although I managed to coax out hints of acacia honey, fresh pear and chalk with time. The palate is viscous on the entry, rounded in the mouth, very smooth with a precise, toffee apple-tinged finish that lingers in the mouth. This will be lovely when bottled next spring. 89-91/100. Drink 2017-2026"*

**Commentaire de Sylvain Pataille (été 2016):** *Un vin très typé dont les caractères se retrouvent année après année : minéralité très marquée, une fine amertume quand il est jeune mais que l'élevage long assouplit et domestique. Des arômes séveux, riches, puissants, mentholés très*

---

*expressifs. Une bouche ciselée, précise, très longue, grasse et fraîche ; c'est un vin de gastronomie au potentiel de garde impressionnant.*

**Printemps 2017:** On peut commencer à le déguster! La patience est toujours récompensée...

### **Fiche technique rédigée par le 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 le domaine est certifié bio (depuis 2008) et est actuellement en cours de certification en biodynamie auprès d'Ecocert."

**Marsannay blanc 'La Charme aux Prêtres'** a besoin de temps pour se fondre et s'exprimer.

**Cépage :** Chardonnay 40%, 25 ans en moyenne.

**Terroir :** La Charme aux Prêtres. Sol superficiel de roche mère très calcaire avec des argiles rouges en surface, qui confère une minéralité très forte à ce vin.

**Vinification :** Elevage de 2 ans en fûts à 2/3 fûts neufs la première année et 1/3 sur la deuxième partie de l'élevage. Fermentation alcoolique en levures indigènes, élevage sur lies et bâtonnages (2 ou 3) légers.

Mise en bouteille après 24/27 mois d'élevage selon les millésimes et les dégustations (minimum 20 mois en fûts puis 3 mois de clarification en cuve) avec une filtration légère pour éviter de dépouiller les vins.

### **Description brève du produit :**

Une bouche ciselée, précise, très longue, grasse et fraîche ; un grand cru de gastronomie au potentiel de garde impressionnant.