

Domaine Sylvain Pataille Bourgogne Aligoté "Clos du Roy" blanc sec 2020



Prix du produit :

354,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Sylvain PATAILLE

Millésime: 2020

Appellation: Bourgogne Aligoté

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Clos du Roy

RVF: 93/100

Cépage dominant: aligoté

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 2020

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (août 2023) : **93/100**. *"Le Clos du Roy se montre ample et salin, à la fois aérien et profond, très digeste dans sa chair nuancée."*

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.

Description brève du produit :

93/100 RVF. 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 (vignes de 70 ans minimum) quand il est maîtrisé à la perfection par un vigneron méticuleux doublé d'un technicien hors pair.