

# Domaine Sylvain Pataille Bourgogne Aligoté "La Charme aux Prêtres" blanc sec 2021



Prix du produit :

**354,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Sylvain PATAILLE

Millésime: 2021

Appellation: Bourgogne Aligoté

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: La Charme aux Prêtres

RVF: 92/100

Wine Advocate (Parker): 90/100

Cépage dominant: aligoté

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Sylvain Pataille Bourgogne Aligoté "La Charme aux Prêtres" blanc sec 2021

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025** (août 2024) : **92/100**. *Nous avons dégusté quatre superbes aligotés : un acidulé La Charme aux Prêtres, sobre et assez lancinant.*

**Robert Parker's Wine Advocate** (William Kelley - janvier 2023) : **90/100**. *From a parcel planted in 1949, the 2021 Bourgogne Aligoté La Charme aux Prêtres reveals scents of pear, peach, clear honey, fresh mint and white flowers. Medium to full-bodied, fleshy and ample, it's underpinned by racy acids and concludes with a saline finish. Drink date : 2023-2035.*

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** : 100% Aligoté.

**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. **92/100 RVF**