

Domaine Sylvain Pataille Bourgogne Aligoté "Clos du Roy" blanc sec 2015

Prix du produit :

32,00 €



caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): Sylvain PATAILLE
Millésime: 2015
Appellation: Bourgogne Aligoté
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Clos du Roy
RVF: 16/20
Bettane + Desseauve: 15.5/20
Wine Advocate (Parker): 90/100
Cépage dominant: aligoté

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Sylvain Pataille Bourgogne Aligoté "Clos du Roy" blanc sec 2015 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018 (août 2017) : 16/20. *Le superbe aligoté Clos du Roy, à l'énergie citronnée et épicée, offre des saveurs juteuses et intègres qui le rendent revigorant, presque scintillant en finale.*

Guide Bettane + Desseauve 2018 : 15,5/20. *Étonnant aligoté de ce terroir connu pour ses rouges essentiellement. Très énergique, racé, de grande dynamique, long avec une vibration que les chardonnays n'ont pas sur ce terroir. Fourchette de dégustation : 2017 - 2020*

Robert Parker's Wine Advocate (Neal Martin - déc. 2016) : 90/100. *"The 2015 Bourgogne Aligoté Clos du Roy comes from a single parcel planted with 60- to 80-year-old vines. It has a more austere bouquet than the other Aligoté from Pataille, yet still very well defined and surfeit with mineralité. The palate is fresh and vibrant, a twist of sour lemon kicking the party off, swiftly followed by notes of Conference pear and Granny Smith apples. I love the way the marn soils are evident on the finish - great mineral tension here. This is another outstanding Aligoté from Sylvain and Laurent Pataille."*

Drink Date: 2017-2023.

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 :

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.