Bourgogne Aligoté, 2023

Domaine Sylvain Pataille

FRANCE, BOURGOGNE, BOURGOGNE ALIGOTÉ

Membre fondateur de l'association Aligoteurs qui se consacre à la défense du cépage blanc Aligoté.

CODE SAQ
14713458

TYPE
Vin blanc

FORMAT
12 X 750 ml

PRIX PAR BOUTEILLE
35.50 $

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique sans certification
CÉPAGE(S)	100% Aligoté
ÂGE MOYEN DES VIGNES	Entre 50 et 80 ans (plantées en 1949 pour les Roseys et en 1923, 1928 et 1952 pour le Clos du Roy)
RENDEMENTS	Entre 20 et 45 hl/ha
SUPERFICIE	1,6 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Les vignes se situent sur deux parcelles : les Roseys et Clos du Roy
GÉOLOGIE DU SOL	Argilo-calcaire
VINIFICATION	Vendanges manuelles. Pressurage direct et manuel de 5 à 6 heures, par grappes entières. Fermentation en cuve inox (1/3) et en vieux fûts (2/3) à l'aide des levures indigènes.
ÉLEVAGE	1 an en fûts sur lie puis 1 mois de cuves. Sulfitage au moment de la mise en bouteille.

À PROPOS DU PRODUCTEUR

Sylvain Pataille a étudié le travail de la vigne et les vinifications au lycée viticole de Beaune où il a obtenu un BTA viti-oeno puis un BTS. Il quitte la Bourgogne pour Bordeaux. Puis revient dans sa région bourguignonne comme conseiller en oenologie quelques années plus tard. C'est un heureux concours de circonstances qui va le mettre sur la trajectoire et lui permettre d'avoir son premier hectare de vignes en 1999. Mais c'est vraiment en 2001 qu'il sera installé. Petit à petit, le domaine s'est agrandi pour atteindre aujourd'hui 14 hectares, dont une grande partie en locations.Non interventionniste, plutôt intuitif, et dès le départ sans herbicides, le travail du sol est indispensable. En 2008, Sylvain Pataille est en culture biologique certifiée, et fait des essais en biodynamie. Sylvain tend vers cette agriculture, en apprenant, et observant. Avec Sylvain Pataille, il n'y a jamais de hasard. Il est clair que l'approche de notre jeune vigneron est saine, perfectionniste mais guidée par une réelle passion teintée de fougue.