

Coteaux Bourguignon blanc, 2024

Sylvain Debord

FRANCE, BOURGOGNE, COTEAUX BOURGUIGNON

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	100% Chardonnay
ÂGE MOYEN DES VIGNES	30 ans
RENDEMENTS	65 HL/ha
GÉOLOGIE DU SOL	Calcaire
VINIFICATION	Vendanges manuelles et fermentation grâce aux levures indigènes.
ÉLEVAGE	Élevage de 8 mois en cuve Inox

CODE SAQ
15474250

TYPE
Vin blanc

FORMAT
12 X 750 ml

À PROPOS DU PRODUCTEUR

Sylvain Debord, Bourguignon de naissance et de cœur, étudie au Lycée Viticole de Beaune en 1991. Il y rencontre de nombreux vignerons talentueux dont Nicolas Potel avec qui il travaille depuis 2006. Sylvain a contribué à plusieurs travaux de recherche jusqu'au milieu des années 2000. Il dirige parallèlement le Centre Expérimental Viticole de l'Université de Bourgogne à Marsannay-la-Côte en Bourgogne. Ses contributions l'auront amené à collaborer avec des professeurs et des chercheurs. Roger Bessis, Jean Claude Fournioux, Philippe Jeandet, Marielle Adrian, Hervé Alexandre ou encore Régis Gougeon. 2007 marque sa contribution à la création du Domaine de Bellene à Beaune en Bourgogne avec un objectif simple mais ambitieux de convertir des parcelles administrées en conventionnel vers une démarche durable, respectueuse de l'environnement et des consommateurs basée sur des standards œnologiques haut de gamme. Inspiré par ses pairs, Sylvain n'a cessé d'appliquer et de diffuser régionalement des méthodes en cuverie assurément uniques, comme la vinification des vins rouges à l'obscurité pour préserver le potentiel polyphénolique, ou encore le non-interventionniste et la mobilisation gravitaire. Sa gamme de vins couvre le Chablisien en passant par la Côte d'Or, la Côte Châlonnaise, le Mâconnais et le Beaujolais. Une sélection de vins couvrant les 4 cépages endémiques de Bourgogne : Chardonnay – Aligoté – Pinot Noir – Gamay.Sylvain a à cœur de mobiliser ses 25 années d'expérience au service des Terroirs de Bourgogne à travers un projet réaliste et moderne de Micro-Négoce Bourguignon. L'objectif est de mobiliser son expertise et les différentes ressources à sa disposition pour offrir aux consommateurs le meilleur rapport qualité/prix dans une gamme d'appellation respectueuse à la fois des caractéristiques de la Bourgogne, mais aussi d'une logique de prix.« Ma vision du vin reste farouchement attachée à beaucoup de travail à la vigne et à un minimum d'intervention dans la vinification et l'élevage, ce qui sur le papier ressemble à un cliché mais qui reste un défi chaque année avec le nouveau Millésime »