



Marsannay Blanc, 2017

Domaine Sylvain Pataille
FRANCE, BOURGOGNE, MARSANNAY

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique sans certification
CÉPAGE(S)	50% Chardonnay, 50% Chardonnay rosé
ÂGE MOYEN DES VIGNES	Plantées en 1949, 1951, 1989, 2009 et 2012
SUPERFICIE	0,17 ha
VINIFICATION	Pressurage doux. Fermentation à l'aide des levures indigènes.
ÉLEVAGE	18 mois en barriques, dont 1/3 neuves.
DÉGUSTATION	Robe e couleur or clair. Au nez, des arômes très frais évoquant les fruits blancs à maturité, comme la poire. En bouche, le vin séduit par sa rondeur et le gras qui tranche avec la fraîcheur de ce vin. Un bel équilibre et un ensemble très harmonieux. La finale est longue, toujours portée par les fruits blancs.
CONSOMMATION	Idéal avec un risotto aux cèpes, des sushis ou un poisson à la crème. Servir entre 10° et 12°C. Prêt à boire ou à conserver jusqu'à 5 à 15 ans suivant le millésime.

CODE SAQ
14530715

TYPE
Vin blanc

FORMAT
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
65.25 \$

PRIX ET MENTIONS



GUIDE VERT 2021
16,5/20

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-oenologie 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.