

Bourgogne Aligoté Doré Presse Verticale 429

LA RENAISSANCE D'UN CÉPAGE BOURGUIGNON : L'ALIGOTÉ



INTRODUCTION

Le nom de cette cuvée fait référence à la vinification qui diffère pour cet aligoté par l'utilisation du pressoir vertical. Ce pressoir, utilisé du moyen-âge aux années 1960, fût remplacé par le pressoir horizontal (mécanique et pneumatique). Aujourd'hui, il revient dans la pratique et imprègne le style de ce vin.

TERROIRS

Nous cultivons plusieurs petites parcelles dans les hauteurs des Hautes-Côtes, à plus de 400 mètres d'altitude, assemblées pour créer ce vin. Sa complexité provient donc d'une grande diversité de sols, marneux et argileux sur dalle calcaire.

Nous avons le privilège d'avoir de vieilles sélections massales du cépage Aligoté dit doré peu productives et offrant de très belles maturités.

CONDUITE DE LA VIGNE

Les parcelles sont conduites soit en vignes basses traditionnelles (10 000 pieds/ha et taille Guyot simple) ou en lyre (taille Guyot double)

VINIFICATION & ELEVAGE

Vendanges manuelles à l'optimum de maturité.

Pressoir vertical: pressurage lent et doux qui permet d'obtenir des jus clairs, très qualitatifs et éviter le débordage

Vinifications : en fût de 600 litres.

Elevage long sur lies : 12 mois en moyenne avec 1/3 de fût neuf, puis quelques mois en cuve sur lies avant mise en bouteille

Nos vins sont non filtrés, non collés et non stabilisés au froid et peuvent présenter un dépôt.

DÉGUSTATION & ACCORDS METS-VINS

Le nez développe une palette aromatique riche de pamplemousse, litchi et chèvre-feuille. La bouche est précise et intense, avec une belle complexité et fraîcheur minérale. Un aligoté de gastronomie pour accompagner un plateau de fruits de mer, un saumon fumé au bois de hêtre, un chèvre sec et affiné.

Garde : 3 à 7 ans

INFOS CLÉS

Cépage : 100% Aligoté Doré

Appellation : Bourgogne Aligoté

Couleur : blanc

Vin certifié Agriculture Biologique (Ecocert)

Vin certifié en biodynamie (Demeter)