

Bourgogne Aligoté Bio 2019

Longtemps associé au Kir, le Bourgogne Aligoté fait valoir ses qualités gustatives et rayonne par lui-même!

DÉGUSTATION

Avec sa belle robe jaune pâle aux reflets dorés, ce vin développe des arômes caractéristiques du cépage sur les fruits frais, d'agrumes et les fleurs blanches enrobés de notes subtilement boisées. La bouche est très fraîche, soyeuse et digeste.



ORIGINE

Appellation régionale récoltée dans l'ensemble du territoire viticole de la Bourgogne. L'appellation compte environ 1 400 hectares. Les sols en Bourgogne sont de nature argilo-calcaire, mais les variations d'un village à un autre peuvent être déterminantes pour le caractère des vins. C'est pour cette raison qu'une bonne sélection est primordiale si on veut produire les meilleurs vins. Notre Aligoté provient du secteur de Chaux dans les Hautes-Côtes de Nuits. Les raisins sélectionnés de cette cuvée sont certifiés Ecocert.

VITICULTURE

Cépage : aligoté
Type de sol : calcaire.
Exposition : est
Surface du contrat : 0,7650 ha.
Taille de la vigne : vignes hautes en guyot simple.
Rendements de la vigne : 44hL/ha.
Age moyen de la vigne : 36 ans.

VINIFICATION

Récolte : 17 et 26 septembre 2019.
Vendanges manuelles.
En cuverie : pressurage doux en grappe entière pendant 2 h 30. La température du mout est descendue à 12°C, puis mis directement en fûts de 450L sans débourage pour conserver le maximum de lies. Fermentation en levures indigènes très longue pour plus de complexité et de fraîcheur.

CÔTES DE NUITS HAUTES-CÔTES DE NUITS



JEAN-CLAUDE BOISSET

Bourgogne Aligoté Bio 2019

Longtemps associé au Kir, le Bourgogne Aligoté fait valoir ses qualités gustatives et rayonne par lui-même!



ELEVAGE

Elevage : 9 mois sans soutirage, pas de bâtonnage pour accentuer le caractère minéral du vin, 35 % fûts neufs.
Futaille : bois d'origine française. Chauffe très longue à basse température pour un boisé subtil et délicat.

MISE EN BOUTEILLE

Date et conditions : par gravité en juillet 2020, collage à la bentonite, filtration très légère.
Nombre de bouteilles: 4 535.

MILLÉSIME

Millésime d'anthologie ?

Selon Grégory Patriat cette deuxième vendange à la cuverie des Ursulines, au même titre qu'un 1969, 1979, 1999, 2009, 2019 rentrera certainement dans les millésimes de légende parce que le niveau de concentration des vins est très élevé. Les années de sécheresse, les années de petits rendements, sont toujours des grands millésimes en Bourgogne. Arrivée de nouveaux premiers crus, 3 à Chambolle-Musigny, un à Gevrey-Chambertin, et un à Nuits St Georges, Le Clos des Argillères. Enfin, on a renoué avec notre tradition d'élever des blancs sur des villages plus connus pour leurs raisins rouges, avec un Fixin blanc.

Garde : 3 à 6 ans.



JEAN-CLAUDE BOISSET