

Bourgogne Aligoté Les Moutots 2019

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



DÉGUSTATION

D'une belle robe jaune dorée, ce Bourgogne Aligoté de caractère dévoile des arômes très minéraux accompagnés de notes citronnées et florales. Au palais, ce vin révèle une belle harmonie sur une finale acidulée et une très belle longueur. Un vin qui fait saliver.

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. "Les Moutots" est un lieu-dit situé dans le bas du village de Chorey-Lès-Beaune.

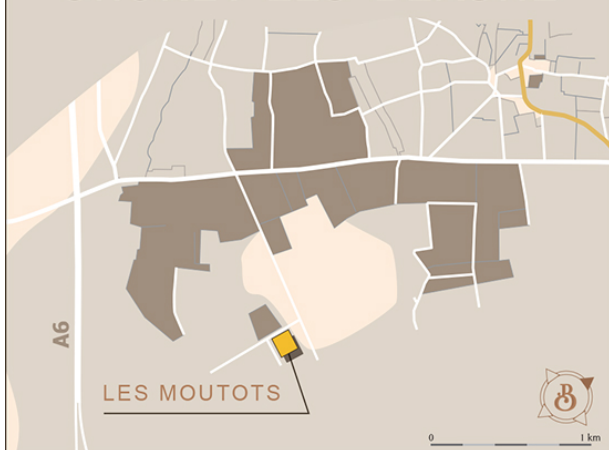
VITICULTURE

Cépage : aligoté
Type de sol : marno-calcaire.
Exposition : sud-est
Surface du contrat : 0,6520 ha
Taille de la vigne : Guyot
Rendements de la vigne : 30 hL/ha
Age moyen de la vigne : 50 ans.

VINIFICATION

Récolte : 23 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.

CHOREY-LÈS-BEAUNE



JEAN-CLAUDE BOISSET

Bourgogne Aligoté Les Moutots 2019

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



ELEVAGE

Elevage : 16 mois sans soutirage, pas de bâtonnage pour accentuer le caractère minéral du vin, 25 % 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 mars 2021, collage à la bentonite, filtration très légère.
Nombre de bouteilles: 2 576.

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 : 4 à 8 ans.



JEAN-CLAUDE BOISSET