

BOUCHARD AÎNÉ & FILS
· BEAUNE ·



Depuis 1750, Bouchard Aîné & Fils se consacre à l'excellence et la renommée des nobles cépages de sa région d'origine. L'Hôtel du Conseiller du Roy (XVIIIème siècle), à Beaune, abrite les caves de la maison où se perpétue, génération après génération, la tradition de la qualité, de l'élégance et du prestige dans la sélection, l'élaboration et l'élevage des grands vins de Bourgogne.

Cépage

100% Aligoté.

Notes de dégustation

Robe : Or blanc à forts reflets verts.

Nez : Parfums frais et francs de raisin, pomme verte et citron.

Palais : Vivacité et dominante acidulée. Souplesse discrète mais suffisante. Persistance aromatique agréable et fine. A boire jeune.

Accords mets et vins

Ce vin par sa grande fraîcheur s'accorde parfaitement avec les poissons grillés, les fruits de mer, les charcuteries ou encore les fromages de chèvre.

Il peut aussi se déguster seul, à l'apéritif soit nature, soit avec 1/5 de crème de Cassis de Bourgogne pour réaliser le célèbre Kir.

Service

Servir idéalement à une température entre 12°C et 14°C afin de profiter pleinement de son bouquet aromatique.

Potentiel de garde

Une conservation de 3 à 4 ans, mais la première fraîcheur de l'aligoté est la plus appréciable.

Origine

Appellation régionale récoltée dans l'ensemble du territoire viticole de la Bourgogne. L'appellation couvre 1 600 hectares.

Vinification et élevage

Vinification en cuve inox.

Millésime : 2018

C'est une nouvelle fois le scénario des vendanges précoces que nous a offert ce millésime 2018 en Bourgogne. C'était déjà le cas en 2017, même si cette année est encore plus avancée. Elle rentre même dans le palmarès des millésimes les plus en avance sur la normale (autour du 20 septembre). Elle ne bat pas l'inoubliable 2003 (entre le 20 et le 25 août en Côte d'Or) mais se situe tout juste après.

Tout au long de l'année 2018, la météo a été "très contrastée voire atypique selon les mois et les secteurs". Après un début d'année pluvieux, le printemps a été estival avec un ensoleillement au-dessus des normales et des pluies bien rares/

La tendance s'est poursuivie avant les vendanges avec un été très chaud et très sec, de quoi permettre aux raisins de finir leur maturation précocement. Les vendanges se sont échelonnées du 20 août à la troisième semaine de septembre, une amplitude particulièrement longue.

En 2018, la qualité était donc au rendez-vous, mais aussi la quantité. Les fruits rentrés aux chais étaient d'un état sanitaire parfait. Concentrés, charpentés, généreux, riches, puissants, sont autant d'adjectifs qui ont très vite caractérisé ce magnifique millésime.