

L'ALIGOTÉ 2023 sans sulfites ajoutés

Appellation Bourgogne Aligoté protégée

Une expression libre du deuxième cépage blanc de Bourgogne

Produit sur une parcelle située à Chasselas, exactement à la limite entre les vignobles de Bourgogne et du Beaujolais, ce vin est intégralement vinifié, élevé et mis en bouteille sans ajout de sulfites.

> Le Millésime 2023

Il se caractérise par des températures encore plus élevées que 2022, en particulier au printemps, au début de l'été, puis dans la première quinzaine de septembre. Les vendanges ont démarré le 7 septembre sous la canicule, pour se terminer le 21 dans des conditions plus agréables.

Côté précipitations, elles ont été régulières, suffisantes pour la vigne mais occasionnant une plus grosse pression au niveau des maladies.

Aucun accident climatique n'ayant impacté notre vignoble, la récolte a été abondante et saine, avec une belle maturité.

Le style des vins est semblable à 2022: gourmands, flatteurs, avec de faibles acidités et un beau potentiel de garde sur les plus belles cuvées.



> La vigne

Commune et lieux-dits : climat "Le Champ des Voisins" à Chasselas

Cépage : Aligoté

Surface de la parcelle : 0.43 ha

Année(s) de plantation des vignes : 2010 (Age : 14 ans)

Sol : argilo sableux avec beaucoup de cailloux très durs. La majorité des pavés de la ville de Lyon a été extraite dans les carrières de Chasselas.

Altitude, exposition et pente : 350 à 360 mètres d'altitude, faible pente orientée est

Certification environnementale : vin biologique

> Vinification et élevage

Date de vendange : 17/09/2023

Mode de vendange : mécanique

Vinification : pressurage pneumatique, débouillage statique à froid, fermentation alcoolique spontanée (levures indigènes) en cuve inox thermorégulée. Fermentation malolactique spontanée et complète.

Élevage : sur lies totales dans le contenant de vinification, pendant 7 mois.

Mise en bouteilles : 14/05/2024

Nombre de bouteilles produites : 3 867 bouteilles

> Analyses

Degré d'alcool : 12.5 % vol.

PH : 3.53

Acidité totale : 2.7 g/l H2SO4

Sulfites totaux : inférieur à la limite de quantification de 5 mg/l

Dégustation

Commentaire : une robe d'or pâle caractérise ce vin au nez ouvert sur des arômes d'ananas, d'abricot et de poire. La bouche est légère, avec de la fraîcheur mais sans l'acidité qui caractérise souvent ce cépage.

Service : servir à 12-13°C, sans ouverture préalable de la bouteille ni passage en carafe.

Potentiel de garde : à boire dans les 1 à 3 ans

Suggestions d'accords mets : apéritif, salades légères

