



L'ALIGOTÉ 2021 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 2021

L'hiver 2020-2021 est assez doux, et se termine par une période particulièrement chaude, du 24 mars au 2 avril, provoquant un démarrage rapide de la végétation... stoppé net par le gel des nuits du 6 au 8 avril, qui impactera durement la récolte (50% de pertes en moyenne sur l'exploitation). A noter que l'Aligoté n'a que très peu souffert du gel, en raison d'une date de débourrement plus tardive que le chardonnay.

Les températures ensuite ne cessent de faire le yoyo, alternant périodes fraîches et chaudes jusqu'en septembre. Même son de cloche côté précipitations, avec alternance de périodes sèches, puis particulièrement arrosées. Millésime de défi, il nous aura tenu en haleine jusqu'à la fin, la pression de l'oïdium et du mildiou ayant été fortes en raison des conditions climatiques.

ANALYSES

Degré d'alcool : 12.5 % vol.

PH : 3.36

Acidité totale : 3.8 g/l H₂SO₄

Sulfites totaux : 17 mg/l



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 : 11 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 :

Deuxième année de conversion bio.



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Date de vendange : 22/09/2021

Mode de vendange : Mécanique

Vinification : Pressurage pneumatique, débordage 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 5 mois.

Mise en bouteilles : 22/02/2022

Nombre de bouteilles produites : 3 849 bouteilles.





DÉGUSTATION & SERVICE

COMMENTAIRE :

La robe est or pâle avec des reflets argentés. Le nez présente un caractère légèrement iodé, avec des arômes de pomme verte. La bouche est légère, avec une belle tension caractéristique de son millésime.

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, fruits de mer (huîtres), poisson cru (sashimi de daurade).

