



L'ALIGOTÉ 2022 SANS SULFITES AJOUTÉS

APPELLATION BOURGOGNE ALIGOTÉ PROTÉGÉE

Une expression libre du deuxième cépage blanc de Bourgogne



ANALYSES

Degré d'alcool : 12.5 % vol.

PH : 3.38

Acidité totale : 3.2 g/l H₂SO₄

Sulfites totaux : 15 mg/l



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 2022

Il se caractérise par des conditions particulièrement chaudes et sèches. Les températures sont excédentaires dès le mois de février, nous occasionnant une petite frayeur lors d'un épisode de gel tardif en avril qui, heureusement, n'aura pas de conséquences. L'été 2022 se classe au deuxième rang des étés les plus chauds depuis 1947.

Côté précipitations, l'année est largement déficitaire malgré un mois de juin très arrosé qui sauve les vignes du dépérissement.

La très belle sortie de raisins promettait une récolte abondante, amputée cependant par la sécheresse estivale qui a occasionné de faibles rendements en jus.

Les vins sont extrêmement fruités, avec une acidité faible et une texture onctueuse. C'est un millésime flatteur et gourmand, les meilleures cuvées étant promises à un très bel avenir.



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 : 12 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 : troisième année de conversion bio



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Date de vendange : 30/08/2022

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 8 mois.

Mise en bouteilles : 26/05/2023

Nombre de bouteilles produites : 3 917 bouteilles





DÉGUSTATION & SERVICE

COMMENTAIRE :

Une robe pâle à reflets légèrement cuivrés caractérise ce vin au nez ouvert sur des arômes d'ananas, de pomme granny 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 4 ans.

SUGGESTIONS D'ACCORDS METS :

Apéritif, salades légères.

