



## Bourgogne Aligoté

---

Ce sont de très vieilles-vignes de plus de 85 ans. Une forte proportion de vieille sélection d'aligoté doré donne un vin gras et puissant à la finale minérale.

Il peut être bu jeune, bien entendu, sur ses notes d'agrumes et de fruits exotiques (ananas) mais il peut également vieillir quelques années pour évoluer vers des arômes plus complexes mêlant les fruits jaunes (pêche, abricot) avec un caractère floral. L'élevage de 12 mois en cuve préserve la fraîcheur du fruit.

---

### Viticulture

Le domaine pratique la biodynamie dans son approche de la culture de la vigne. Les ceps sont taillés en Guyot simple ou en cordon de Royat suivant leur vigueur. Les travaux en vert sont soignés : ébourgeonnage pour équilibrer la charge, palissage des rameaux afin d'ouvrir la végétation, etc. Le passage de la charrue est complété par une finition manuelle à la pioche sur chaque pied. Dès la mi-juillet, on laisse une végétation spontanée se développer. Un effeuillage dans la zone des grappes est réalisé pendant l'été avec, sur quelques pieds vigoureux, une vendange verte. Toutes les parcelles du domaine sont vendangées à la main. Le domaine est certifié en Agriculture Biologique (Ecocert).

### Vinification

Les fermentations se font en levures indigènes, avec quelques pigeages manuels. Le pressurage est délicat (presseur pneumatique). Les mises se font sous gaz neutre afin de minimiser les apports de SO<sub>2</sub>. Les périodes de mises en bouteille sont choisies en fonction du calendrier lunaire et des conditions atmosphériques.

---



site en construction