



Sylvain Pataille - Marsannay



Domaine	Sylvain Pataille
Pays et région d'origine	France - Bourgogne
Dénomination	AOP Marsannay



Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Marsannay
Millésime	2018
Cépages	100% Pinot Noir
Élevage	Élevage 18 mois en fûts de chêne non neufs
Prix	26,50 € 25,90 € pour les recommandés

Histoire du Domaine

Sylvain est souvent présenté comme le maître de l'appellation Marsannay. Il possède 14 Ha de vignes qu'il vinifie et cultive en bio. Personnage atypique, il est passionné, réfléchi, rebelle, charismatique et farouchement indépendant d'esprit. Un œnologue qui n'aime ni les recettes préétablies ni les adjuvants. D'expérience, nous avons appris qu'une visite chez Sylvain se planifie toujours en fin de journée : d'abord parce qu'il passe ses journées dans ses vignes et puis surtout parce que l'on ne sait jamais quand on sortira... Il aime partager ses vins, sa passion et ses questions et... réponses. Nous sommes donc très très heureux de pouvoir vous présenter ce vigneron de premier plan !

Caractéristiques du vin

Ce Marsannay est une magnifique entrée en matière pour découvrir les vins du domaine. Au nez, on découvre un vin d'une finesse incroyable, un peu austère au premier abord. Il se dévoile ensuite. On y perçoit alors des notes de cerises griottes, de fraises fraîchement cueillies et une belle touche mentholée. La bouche est d'une grande pureté et arbore un profil minéral. L'équilibre entre la matière, le fruit et les tanins est magnifique. On retrouve ces belles notes de fruits acidulés complétées par des notes de sous-bois et une pointe anisée. Une bien belle bouteille qui a été très difficile à obtenir ! Au moins, ce maudit covid nous aura apporté quelque chose de bon !

Consommation et garde

Vin à boire dès à présent après un passage en carafe de 45 minutes. Il se conservera jusqu'en 2028.

Température de consommation idéale: 15-17°C

Accord Mets vin:

Il sera parfait sur une belle pièce de bœuf, un filet mignon de porc ou un veau bio grillé au romarin.



Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: A propos de l'AOP Marsannay

Rare que nous puissions proposer un vin de cette gamme et de cette appellation. Merci donc à La Silver Box, et à vous bien sûr ! C'est donc l'occasion de se pencher et de mieux connaître l'appellation la plus septentrionale de la Côte d'Or. Car c'est elle, en effet, qui ouvre le bal des vins de Bourgogne. Le vignoble se situe au nord de la Côte de Nuits non loin de Fixin (juste en dessous de Dijon). C'est dans cette région de Côte-d'Or que sont produits les vins rouges les plus cotés au monde. La Route des Grands Crus, Champs-Élysées de la Bourgogne, les consacre encore et encore grâce à des villages dont les noms résonnent toujours agréablement aux oreilles des amateurs: Fixin, Geurey-Chambertin, Vougeot, Vosne-Romanée, Nuits-Saint-Georges... Dans cette farandole d'appellations de prestige figure le Marsannay, un vin qui a la particularité de se décliner en rouge, bien sûr, mais aussi en blanc et, comble de l'originalité, en rosé ! Les vignes sont plantées à 260 et à 300 mètres d'altitude sur des coteaux à pentes douces exposés au sud et à l'est. Elle compte environ 220 hectares de vignes, cultivées sur les communes de Marsannay-La-Côte, Chenôve et Couchey. Comme dans le reste de la Côte de Nuits, le pinot noir domine. Les vins rouges Marsannay sont exclusivement composés de ce cépage noble par excellence. Du côté des vins blancs, plus confidentiels, c'est le chardonnay qui est exploité, lequel peut être accompagné de pinot blanc. Marsannay est une appellation Village de Bourgogne. Elle peut être suivie par le nom du Climat, cette parcelle à l'origine du vin. En Côte de Nuits, cette AOC est longtemps restée discrète. Les vignerons de l'appellation cherchent d'ailleurs à faire reconnaître une fraction de l'aire d'appellation, un classement Premier Cru qui viendrait soutenir une réputation qui ne cesse de croître. Rouges et rosés doivent leurs multiples qualités au cépage pinot noir. Les marsannay rouges sont ainsi puissants, riches et colorés. Se portant sur les petits fruits rouges et noirs, tels que la fraise, la griotte, le cassis et la myrtille. Les blancs ont une palette aromatique marquée par les agrumes. Des notes de fleurs d'aubépine et d'acacia s'expriment également, généralement sur une agréable trame minérale. Les deux vignerons, fers de lance de l'AOP sont Bruno Clair, et bien sûr, Sylvain Pataille ! Alors profitez-en bien !

Ce que j'ai pensé de ce vin



Ok, mais bof



Vin bien fait, c'est ce qu'il me fallait



Une belle découverte



Génial ! J'en veux encore !

Date et circonstances dégustation (nom des convives, plat accompagnant le vin...)

Mes commentaires de dégustation (robe – nez – bouche – appréciation générale)

Contacts

Pierre Longueville - 0497/517.583
Yves Lacomble - 0486/360.642

Ce vin vous a plu?

Passez commande sur notre site ou en envoyant un mail à info@mywinebox.be