

BOURGOGNE ALIGOTE 2021

Domaine Antoine Lienhardt



Situation : Le domaine Lienhardt est une entreprise familiale situé à Comblanchien, entre Dijon et Beaune, sur la côte de Nuits, en Bourgogne. Antoine Lienhardt est le quatrième vigneron de la famille. Il se décide à reprendre le domaine en 2011, après avoir fait ses armes, pendant plusieurs années, sur différents territoires viticoles : Chablis, Chambolle-Musigny et Afrique du Sud. Aujourd'hui aidé par sa sœur Héloïse, qui a rejoint le domaine en 2017.

Tout au long de sa trajectoire professionnelle, Antoine a fait preuve d'une attention toute particulière concernant les impératifs environnementaux " Eau - Air - Sol " et a toujours privilégié les problématiques écologiques. Sa récente conversion à l'agriculture biologique, doublée d'une pratique biodynamique, témoigne de cette prise de conscience : Préservation de la vie des sols, respect des cycles et des ressources en eau. 2018 devrait être son premier millésime certifié.

Encépagement : Aligoté 100%

Terroir : Argilo-calcaire très caillouteux.

Température de Service : 10°C

Potentiel de Garde : 2024-2026

Observations : Cet Aligoté est l'archétype de ce cépage quand il est bien maîtrisé. Son nez nous dévoile des arômes de fruits blancs et d'agrumes, étonnant de par sa droiture et sa vinosité. L'attaque en bouche est tout aussi surprenante avec une bonne tonicité, un bel équilibre, une maturité au top et d'élégants arômes d'agrumes. Antoine est un virtuose de l'Aligoté, le niveau de ce vin est impressionnant !



Quelques accords gourmands : Un apéro de classe, une poignée de palourdes et de crevettes grises, Truite du Morvan aux asperges sauvages, fromage de chèvre « Mâconnais » ...