

BOURGOGNE ALIGOTE 2023

NICOLAS MAILLET



Situation : Vignoble le plus méridional de la Bourgogne, les monts du Mâconnais s'étendent sur 43 communes viticoles en plein cœur de la Saône et Loire. Nicolas s'est installé en 1999 sur les coteaux du petit village de Verzé. Aujourd'hui, 9 hectares (certifiés bio depuis 2008) travaillés depuis 6 ans, avec les pratiques de l'agriculture bio-dynamique. Une

attention toute particulière est apportée à l'entretien du sol avec la réalisation de labours réguliers tout au long de l'année, afin de développer un enracinement des vignes en profondeur.

Encépagement : Aligoté.

Terroir : argilo-calcaire, 2 parcelles : une de 35 ans, une de 70 ans sur la commune voisine d'Igé.

Température de Service : 10°C.

Potentiel de Garde : 2026 - 2028

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. Nicolas est un virtuose de l'Aligoté, le niveau de ce vin est impressionnant !

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

