MARSANNAY 2021
« En Clémengeots »
Sylvain Pataille

Situation : C'est dans les « petites » appellations comme Marsannay qu'on retrouve cette ancestrale solidarité entre vignerons qui a permis à Sylvain Pataille, œnologue-conseil reconnu pour son talent de vinificateur dans toute la côte de Nuits de s'installer… A l'heure où le foncier est de plus en plus rare et cher en Bourgogne, Sylvain Pataille a pourtant réussi à réaliser son rêve. D'un seul et unique hectare (en location !) en 1999, son domaine est passé, au fur et à mesure, à 14 hectares de vignes en 2017.

Véritable acharné de travail, il s'occupe de ses vignes avec une ardeur peu commune. Il le dit lui-même : une évolution pareille en quelques années, "*ça use un homme*". Mais son acharnement a porté ses fruits. Aujourd'hui, Sylvain Pataille produit certains des meilleurs vins de l'appellation Marsannay. Certifié bio en 2008, s'essayant à la biodynamie, il est aujourd'hui un vigneron extrêmement recherché par tous les amateurs de beaux pinots noirs à prix accessibles.

Encépagement : Pinot Noir 100 %.

Terroir : Argilo-calcaire.

Température de Service : 17°C.

Potentiel de Garde : 2026 à 2030.

Observations : Ce vin possède un registre aromatique de griottes, concentré, riche et droit. Complexe, son bouquet ne passe pas inaperçu. Un joli registre de fraîcheur, une trame dense et équilibrée, une bouche juteuse, croquante et généreuse, sur cette cuvée aux tanins fins et à la finale enveloppée et gourmande, sur un élevage en pleine jeunesse. Une vraie cuvée d'élégance !

Quelques accords : Veau de lait confit, Pintade chaponnée rôtie et ses légumes oubliés…

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES
☎: 02 40 59 13 14
accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com