

BOURGOGNE ALIGOTE 2022

DOMAINE DIDON



Situation : David Didon a consacré sa vie à la biodynamie depuis ses débuts en arboriculture à l'âge de 20 ans. Sa rencontre avec Naïma marque le début d'une aventure viticole commune. Le couple acquiert en 2017 deux hectares à Chassey le Camp. Leur philosophie se résume à "faire le travail à la vigne et être paresseux à la cave". Ils privilégient le bien-être de leurs vignes et une vinification douce pour exprimer au mieux la qualité de leurs raisins.

Le domaine devient alors le théâtre de la production de vins naturels confidentiels. Au-delà de leur talent de vigneron, David et Naïma se distinguent par leur discrétion et leur humilité. Évoluant passionnément dans leurs vignes et leur chai, le couple incarne une vision sincère de l'agriculture avec une simplicité remarquable dans leur approche du vivant viticole.

Encépagement : Aligoté.

Terroir : argilo-calcaire

Température de Service : 10°C.

Potentiel de Garde : 2024-2026

Observations : Parfaitement conscient de la capacité de l'aligoté à transmettre l'identité de leur terroir, le couple vigneron développe très vite une véritable passion pour ce cépage trop longtemps dénigré.

Après une bonne aération (n'hésitez pas à l'ouvrir au moins une heure avant de le déguster), ce Bourgogne Aligoté en surprendra plus d'un par son intensité aromatique : on se promène avec allégresse entre noisette grillée et fleurs des champs. La bouche n'est pas en reste : l'entame, sur la chair savoureuse du fruit mûr, poire en tête, laisse peu à peu la place à un milieu de bouche tendu et effilé, porté par une belle énergie citronnée. La tension minérale apporte un grain fin et crayeux sur les papilles.

Quelques accords gourmands : une belle mortadelle, des rillettes d'oie, un plateau de fruits de mer et crustacés...