MARSANNAY 2021
« Chardonnay »
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 Bourgogne à prix accessibles.

Encépagement : Chardonnay 100 %.
Terroir : Argilo-calcaire.
Température de Service : 9°C.
Potentiel de Garde : 2024 à 2028.

Observations : Le nez fin et délicat nous offre une palette aromatique intense aux senteurs florales (acacia), de fruits secs (amande) et minérales. La bouche recèle de saveurs citronnées, de pamplemousse rose où le boisé justement dosé confère à ce vin un très bel équilibre. Le tactile évolue vers des saveurs de beurre frais. La finale saline laisse une agréable sensation de fraîcheur.

Quelques accords : Poêlée de St jacques au naturel ; Médaillons de Lotte sauce Hollandaise ; Dos de Cabillaud en croute de sel…

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