

MARSANNAY 2023

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 : 2025 à 2028.

Observations : Ce vin élégant, solaire mais aérien, aux tanins soyeux, possède un registre aromatique compoté et épicé. Complexe, son bouquet ne passe pas inaperçu. Des notes de fruits rouges vanillés s'égrènent dans un contexte nuancé et suave. Grande subtilité aromatique et belle pureté du naturel du Pinot Noir !

Quelques accords : Suprême de pintade aux châtaignes, Coq au vin, Lapin à la moutarde...

