

# MARSANNAY

## « CLOS DU ROY » 2021

### Sylvain Pataille



**Situation :** C'est dans les « petites » appellations comme Marsannay qu'on retrouve cette ancestrale solidarité entre vigneron 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 2030.

**Observations :** Le terroir « Clos du Roy » est très certainement le plus remarquable de l'appellation Marsannay. Ce vin possède un registre aromatique de fruits noirs, floral, concentré, riche et droit sur des notes d'élevage. 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 enlevée et gourmande, sur un élevage en pleine jeunesse.

**Quelques accords :** Chevrot à la broche, Cochon de lait au serpolet...

