

maison A&S

BOURGOGNE ALIGOTÉ 2024



La parcelle plantée en 1970 est située entre les communes de Saint-Aubin et Nolay, à une altitude de 300 mètres. Le vignoble repose sur un sol argilo-calcaire composé de calcaires durs et de marnes blanches. Ce terroir bien drainé confère au vin une belle minéralité, tandis que les argiles assurent une alimentation hydrique régulière. L'exposition plein ouest favorise une maturation homogène et progressive, particulièrement adaptée au millésime 2024, marqué par de faibles rendements et une belle tension naturelle.

Le rendement est de 28 hl/ha, en cohérence avec les conditions du millésime. Les vendanges manuelles ont eu lieu fin septembre 2024. Les raisins ont été pressés directement à leur arrivée en cuverie à l'aide d'un presseur horizontal en bois pendant environ 3 heures, afin d'extraire les jus avec précision et délicatesse. Le moût a été légèrement oxydé puis refroidi à 10 °C durant 24 heures pour une clarification naturelle.

La fermentation alcoolique s'est déroulée en fûts de 228 L, avec un suivi attentif des températures pour préserver la fraîcheur aromatique propre à l'Aligoté. L'élevage a duré 11 mois en fûts de chêne suivi de 6 mois en cuves, avec un travail mesuré sur lies fines afin d'apporter texture et complexité tout en conservant la vivacité du cépage. Aucun sulfite n'a été ajouté pendant la vinification, uniquement après la fermentation malolactique et juste avant la mise en bouteille.

Le Bourgogne Aligoté 2024 présente une robe jaune pâle brillante. Le nez est frais et expressif, marqué par des notes de poire, de pomme verte et de fleurs blanches. La bouche est vive et tendue, avec une finale saline et minérale, typique d'un millésime précis et équilibré.

Accords : fruits de mer, poissons grillés, fromages frais.
Potentiel de garde : 3 à 5 ans.