

SOCIETE DES VINS DE PIZAY

BOURGOGNE ALIGOTE

DOMAINE CHENE



L'appellation Bourgogne Aligoté est une appellation régionale qui s'étend sur toute la Bourgogne. Elle couvre environ 1250 hectares pour une production de 50 à 70.000 hectolitres en moyenne.

BOURGOGNE ALIGOTE

La famille CHENE exploite le Domaine depuis les années 1970. En 1999, quand leur fils Cédric s'installe sur le domaine, ils construisent un chai de vinification, d'élevage et d'embouteillage pour vinifier les trente-cinq hectares de la propriété. Le vignoble se situe près du village de La Roche Vineuse, en terroir argilo-calcaire déjà repéré par les moines de l'Abbaye de Cluny qui, dès le Moyen-Age, avaient planté des vignes sur cette colline exposée plein Sud. Les Chêne Père et Fils cherchent à obtenir des vins sur le fruit, fine expression du Chardonnay, sans boisage excessif.

CARACTERISTIQUES DE LA PRODUCTION

- Cépage : Aligoté
- Age moyen des vignes : 30 ans
- Superficie : 5 ha
- Situation : coteaux exposition Est face à la plaine de la Saône
- Sol : argilo-calcaire

VINIFICATION

- Récolte mécanique
- Pressurage immédiat
- Fermentation en cuves thermo-régulées

ELEVAGE

- Soutirage précoce pour garder le fruit de l'aligoté
- Filtration sur terre de diatomées
- Passage au froid pour stabilisation tartrique
- Mise en bouteilles en mars

CARACTERISTIQUES DU VIN

Robe : or blanc à forts reflets verts

Nez : arômes frais rappelant le raisin, la pomme verte et le citron

Bouche : sa vivacité et sa dominante acidulée sont bien complétées par une souplesse discrète. Il laisse une persistance aromatique agréable d'une belle finesse.

EVOLUTION ET DELAI DE CONSERVATION

Le Bourgogne Aligoté est suffisamment vif pour conserver ses caractères jeunes et fruités durant 3 à 4 ans. Il n'empêche que sa toute première fraîcheur est la plus appréciée.

Conditions de service : 9 à 10°. Servir dans un seau.

METS D'ACCOMPAGNEMENT

Le Bourgogne Aligot, conviendra parfaitement à l'accompagnement de mets ou préparations un peu salés ou épicés. Ces saveurs sont en partie effacées par la fraîcheur acide du vin. Quelques suggestions : charcuteries de campagne, fritures de poissons, andouillettes.