

Qui dort dîne

BOURGOGNE ALIGOTÉ



Cépage : Aligoté / Sol : Sables granitiques
Age du vignoble : 35 ans / Densité : 8500 pieds/ha

C'est l'alchimie de l'Art et de l'Aligoté qui donne à cette cuvée un caractère naturel et unique partagé par l'artiste Peter Hoffer. La roche granitique met en valeur le cépage pour exprimer, le plus naturellement, son terroir.



Vignoble

La majorité des parcelles sont conduites en cordon ce qui permet de garantir des rendements maîtrisés d'environ 48hL/ha. Certaines vieilles parcelles sont en taille Guyot simple. La taille cordon va favoriser des petites grappes dorées et peu compactes. Les rangs sont enherbés naturellement et le sol est griffé et cultivé sous les ceps. Ces techniques permettent de prévenir l'érosion et garantir une biodiversité optimale dans nos parcelles. Nous cultivons la vigne en respectant son cycle biologique de la taille à la récolte afin d'exprimer pleinement ses nuances de millésimes en millésimes.



Vinification

Nous récoltons les parcelles à pleine maturité en faisant des dégustations de baies chaque jour. Nous attendons que les grappes soient bien dorées. La récolte peut être manuelle ou mécanique suivant les parcelles. Elle commence tôt le matin pour assurer de récolter des raisins frais. Les raisins récoltés sont immédiatement pressés avec des cycles très lents pour avoir une extraction du jus tout en douceur et préserver les arômes. La fermentation dure environ 8-10 jours par les levures indigènes. Fermentation malo-lactique naturelle et élevage sur lies fines de 8 à 12 mois en cuve.



Dégustation

Nez complexe et intense, marqué par des arômes de fleurs blanches, de fruits jaunes et blancs ainsi que par des notes légèrement épicées. Bon équilibre en bouche entre fraîcheur et fruit. Bonne persistance avec une belle minéralité à la fin. Servir entre 9 °C et 13 °C. P
otentiel de garde: 5 à 8 ans.



Suggestion mets vins

L'Aligoté s'accorde avec des mets que la plupart vins n'accompagnent pas. Sa fraîcheur est idéale avec les huîtres, les fruits de mer, les poissons et les légumes. Mais c'est surprenant avec des plats riches en acidité, umami et amertume. Comme les endives braisées à l'orange ou champignons farcis.