

Domaine Marc Rougeot - Bourgogne Aligoté Les Plumes (sans sulfite) - 2022



Pierre-Henri fait partie de cette nouvelle génération de vigneron qui entend bien redonner à ce cépage historique de la Bourgogne la place qu'il mérite. Conscient que ce cépage a un énorme potentiel, à condition de savoir l'appivoiser aussi bien à la vigne, où il est important d'en maîtriser les rendements, qu'en cave, en veillant à lui donner les conditions d'élevage qu'il mérite. Pierre-Henri a d'ailleurs très tôt rejoint l'association Les Aligoteurs créée à l'initiative de quelques précurseurs en la matière comme Sylvain Pataille ou Nicolas Faure.

Son Aligoté parcellaire est issu d'une vigne âgée de 45 ans, plantée sur 60 ares environ. Située à Meursault, elle occupe le climat Les Plumes, tout proche du finage de Puligny-Montrachet. Ici les sols argilo-calcaires sont assez profonds et riches en argiles. Un substrat qui apporte au jus une belle structure de bouche. Pierre-Henri accorde un soin tout particulier à la limitation des rendements sur ce terroir naturellement productif, veillant à limiter les rendements autour de 50 hectolitres par hectare. C'est à cette condition que l'aligoté révèle sa finesse et sa complexité.

Autre élément essentiel pour en capter toutes les nuances : un élevage assez long, de 14 mois, exclusivement en fûts, sans bois neuf et sans bâtonnage. C'est en goûtant des aligotés élevés de la sorte chez quelques amis vigneron comme Sylvain Pataille que Pierre-Henri a capté tout l'intérêt de ces longs élevages en fûts, qui souligne le relief et la complexité des jus tout en préservant cette fraîcheur, cette énergie typiques de l'aligoté.

Cette cuvée Les Plumes 2022, sans sulfite ajouté, rayonne d'un fruit plein d'éclat, autour de la pomme Granny, de la poire, de la prune verte et de la pêche de vigne, mais aussi d'un citron jaune bien mûr et d'une note de noisette fraîche. Une délicieuse touche briochée et des évocations de céréales battues enrobent ces premières sensations électrisantes, avant de laisser s'échapper du verre une délicate trame fumée, autour du silex frotté. Quelques fleurs blanches apportent une touche de délicatesse aérienne à cette composition harmonieuse.

En bouche, on retrouve l'énergique fraîcheur d'un aligoté bien né, mais avec ce supplément de chair et de texture que la belle concentration du fruit, servie par un élevage bien ajusté, a su apporter. Electrisant et fuselé, le vin est animé en permanence par l'énergie acidulée du citron et une empreinte saline, légèrement crayeuse, très accrocheuse. La finale, de belle longueur, est particulièrement sapide et finit de nous mettre en appétit. On pense à quelques spécialités bourguignonnes comme des

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

escargots au beurre persillé ou une fricassée de cuisses de grenouilles.
Mais aussi à une poêlée de noix de pétoncles au chorizo ou un carrelet grillé, relevé d'un filet de jus de citron.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Marc Rougeot - Bourgogne Aligoté Les Plumes (sans sulfite) - 2022



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : éclatant et harmonieux : pomme Granny, poire, prune verte, pêche de vigne, citron jaune, noisette fraîche, touche briochée, céréales battues, trame fumée, silex frotté, fleurs blanches.

Bouche : énergique fraîcheur, chair et texture apportées par la belle concentration du fruit. Vin électrisant et fuselé, énergie acidulée (citron), empreinte saline, légèrement crayeuse, très accrocheuse. longueur finale particulièrement sapide.

Accords mets-vins : des escargots au beurre persillé ou une fricassée de cuisses de grenouilles. Mais aussi à une poêlée de noix de pétoncles au chorizo ou un filet de carrelet grillé, relevé d'un filet de jus de citron.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne Aligoté

Millésime : 2022

Type : vin blanc tranquille sec

Cépage : aligoté

Culture : biologique et biodynamique