

Cyprien Arlaud - Scritch Bourgogne Blanc Aligoté - 2024 - blanc



Pour son aligoté, Cyprien est resté fidèle aux terroirs qu'il connaît le plus intimement, ceux de la Côte de Nuits. Il a en effet sélectionné des vignes situées sur le plateau des Hautes-Côtes de Nuits, mais aussi sur le célèbre finage de Flagey-Echezeaux.

Si le pinot noir domine largement l'encépagement de ces terroirs argilo-calcaires, plutôt en altitude pour les premiers, plutôt en bas de coteau pour les seconds, l'aligoté y est présent depuis bien longtemps, sur quelques îlots bien identifiés pour la finesse et la belle tension qu'ils donnent à un cépage qui a retrouvé, depuis quelques années, ses lettres de noblesse.

Soucieux de préserver au maximum cette fraîcheur naturelle, cette distinction et cette énergie propres aux aligotés bien nés, Cyprien fait le choix d'un élevage en cuves, exclusivement. En outre, il intègre dans la cuvée 5% environ d'aligotés issus du Mâconnais, qui apportent un supplément de rondeur et de gourmandise.

La robe, d'un or clair éclatant, se pare d'un reflet vert lumineux qui signe la fraîcheur du vin. Le nez séduit d'emblée par son originalité gourmande et sa profondeur : une croûte de pain bien cuite évoquant la baguette sortie du four précède un registre généreux de fruits blancs bien mûrs, entre pomme au four et poire Passe-Grassane ou Beurré Hardy, livrées dans toutes leurs dimensions, de la pulpe aux pépins. Des notes sensuelles de fruits à coque apparaissent ensuite, autour de la noisette, prolongées par de subtiles évocations de pâte d'amande ou de frangipane.

Une touche plus inattendue, presque terrienne, rappelle la lentille corail, tandis que coriandre fraîche, cerfeuil et fleurs d'eau épanouies apportent une respiration végétale et florale d'une grande délicatesse. A l'aération prolongée, la sensation de fraîcheur se renforce sur une trame de citron vert, de pomme Granny et de melon d'eau.

En bouche, l'attaque se montre ample et juteuse, portée par une matière souple, très élastique. Les fruits blancs mûrs dominent à nouveau, autour de la pomme Reinette et Boskoop, enrichis d'un cocktail d'agrumes plus

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

vrais que nature, entre orange, mandarine, pamplemousse et citron jaune. La trame aromatique se prolonge sur des touches de coriandre, de menthe et même une nuance de Reine-Claude, qui renforcent la sensation de fraîcheur et la complexité du vin.

La finale, tendue et précise, révèle des tanins mûrs, bien présents, qui structurent le vin sans jamais le durcir. Le sol s'exprime avec autorité, apportant une légère sensation granuleuse, parfaitement équilibrée par une persistance d'agrumes vibrants, entre citron jaune, citron vert et orange. La longueur est remarquable, portée par une grande finesse d'ensemble.

À table, il fera merveille sur des moules gratinées au beurre persillé, une persillade d'encornets, des escargots de Bourgogne, des croquettes de crevettes ou de fromage, des accras de morue mais aussi d'authentiques spaghetti alle vongole.

Un bel aligoté, complexe et d'une grande justesse : à ne pas rater !

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Cyprien Arlaud - Scritch Bourgogne Blanc Aligoté - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, légers reflets verts

Nez : gourmand et profond : croûte de pain, pomme au four, poire Passe-Crassane ou Beurré Hardy, noisette, pâte d'amande, frangipane, lentille corail, coriandre fraîche, cerfeuil, fleurs d'eau, citron vert, pomme Granny, melon d'eau.

Bouche : ample et juteuse, matière souple, très élastique, fruits blancs (pomme Reinette et Boskoop), cocktail d'agrumes, coriandre, menthe, Reine-Claude. Finale tendue et précise, aux tanins mûrs, légère sensation granuleuse, agrumes persistants et vibrants.

Accords mets-vins : À table, il fera merveille sur des moules gratinées au beurre persillé, une persillade d'encornets, des escargots de Bourgogne, des croquettes de crevettes ou de fromage, des accras de morue mais aussi d'authentiques spaghetti alle vongole.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2034

Température de service : 12°

Ouverture : Aération souhaitable (1 heure).



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne Aligoté

Cépage : Aligoté

Culture : biologique