

Bourgogne Aligoté Soler'Al - Deuxième mise - blanc



Attention : OVNI ! Un singulier bijou qui replace avec une aisance déconcertante l'aligoté comme un redoutable rival des plus belles expressions du chardonnay bourguignon. Complexité aromatique, profondeur de bouche, persistance et sapidité : tout y est !

C'est en goûtant les fameux aligotés d'un autre vigneron emblématique, Sylvain Pataille, que l'idée de cette cuvée a germé dans l'esprit de Jean-Marc, convaincu que ce cépage donne son meilleur sur un temps long d'élevage. Les jus y gagnent en ampleur, en relief et en sapidité.

A partir de raisins cultivés en Bio sur les finages de Rully et de Meursault, Jean-Marc décide de démarrer cette solera en 2018. Le principe est simple : les millésimes plus anciens vont « éduquer » les plus jeunes. Jean-Marc vise un temps d'élevage moyen de 3 à 4 ans avant la mise en bouteille. Pour cette deuxième mise en bouteille, il a prélevé environ 15% de la solera des millésimes 2018, 2019, 2020 et 2022.

Le vin est franchement bluffant. Premier vin goûté lors de notre visite au Domaine l'hiver dernier, ce Soler'Al nous a fait totalement chavirer. Son équilibre entre fraîcheur et maturité, entre énergie d'un jus d'agrumes et densité de texture digne d'un grand Meursault, est juste incroyable. Il nous rappelait un peu l'émotion ressentie lorsque nous avons découvert, peu de temps avant, la rarissime solera de chardonnay d'un autre magicien du vignoble, Jérôme Bretaudeau.

Ici, le nez s'ouvre sur un registre éminemment sensuel et enveloppant, autour d'évocations gourmandes de crème pâtissière, de raisin blanc, de miel de fleurs jaunes, d'acacia et de mimosa, de pâte de coing, de pêche ou de mangue confite. La fraîcheur des agrumes s'immisce progressivement dans cette mélodie envoûtante : on pense maintenant au zeste d'orange, à la bergamote et au citron confit. Une touche de pâte d'amande, une autre de crème fouettée finissent de nous mettre en appétit, avant de laisser place à une dimension plus balsamique et chlorophyllienne, entre herbes fines et résine de pin. Sophistication et harmonie : ce sont bien les deux mots qui viennent à l'esprit.

Disons-le tout net : le plaisir monte encore d'un cran en bouche ! Le

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

toucher soyeux déploie une matière à la fois ample et aérienne, enveloppante mais incroyablement souple et déliée. On se régale de saveurs de pêche jaune et d'abricot, de confiture de mirabelle et de coulis de mangue, de pommes et de poires compotées. Le milieu de bouche est relevé de nombreuses notes épicées : le poivre, la noix de muscade et le gingembre confit donnent beaucoup de rebond, tout comme des touches de feuilles de menthe et de verveine séchées. On croit même déceler une lointaine touche anisée rappelant l'estragon. Les amers délicats du kumquat et de l'écorce d'orange prolongent la finale, tout comme une trame empyreumatique aux accents safranés. On en redemande !

Voici incontestablement un beau vin de gastronomie qui brillera sur des plats d'inspiration asiatiques ou orientales : on pense à des raviolis de Shangaï grillés ou une poitrine de porc croustillante aux épices, mais aussi à une pastilla de poulet ou de pigeon. Plus près de nous, un filet mignon en sauce moutarde et curry doux devrait également vous régaler. Un dernier conseil : amusez-vous à le servir à l'aveugle, vous ne le regretterez pas !

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Bourgogne Aligoté Soler'Al - Deuxième mise - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : sensuel et enveloppant : crème pâtissière, raisin blanc, miel de fleurs jaunes (acacia, mimosa), pâte de coing, pêche, mangue confite, zeste d'orange, bergamote, citron confit, pâte d'amande, crème fouettée, herbes fines et résine de pin.

Bouche : toucher soyeux, matière ample, aérienne et enveloppante, pêche jaune, abricot, confiture de mirabelle, coulis de mangue, pommes et poires compotées, notes épicées, feuilles de menthe et de verveine séchées. Finale entre amers délicats et safran.

Accords mets-vins : Raviolis de Shangai grillés ou une poitrine de porc croustillante aux épices, mais aussi à une pastilla de poulet ou de pigeon. Un filet mignon en sauce moutarde et curry doux.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2033

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure ou rapide carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne Aligoté

Cépage : Aligoté

Culture : biologique