

Bourgogne Aligoté

LA VIGNE DE MARIE-LOUISE



FICHE D'IDENTITÉ

CÉPAGE

Aligoté

SOL

Portlandien — calcaire

EXPOSITION

Nord-ouest

VITICULTURE

HVE niveau 3

ÉLEVAGE

Cuve inox thermorégulée

TEMPÉRATURE DE SERVICE

10 à 12 °C

POTENTIEL DE GARDE

2 à 5 ans

I.

La parcelle

La Vigne de Marie-Louise a été plantée en 1965 par Émile Petit et Marie-Louise Pinon, les grands-parents de Céline — une sélection massale, gage de biodiversité du patrimoine viticole. Elle se situe à Saint-Bris-le-Vineux, sur le Portlandien (calcaire), exposition nord-ouest.

Nous pratiquons une approche raisonnée de la viticulture, labellisée HVE niveau 3 : labours pour activer la vie organique et microbienne du sol, enherbement partiel sur certaines parcelles, engrais et traitements naturels contre les maladies.

II.

La vinification

Après un pressurage long et délicat, un débourage à froid d'une vingtaine d'heures, la fermentation s'est effectuée entre 16 et 18°C à l'aide de levures indigènes.

La fermentation malolactique se fait sur lies fines de novembre à mi-avril, suivie d'un léger collage et d'une filtration sur terre afin d'obtenir un vin limpide et stable avant la mise en bouteille par nos soins au domaine.

L'élevage se fait exclusivement en cuve inox thermorégulée pour conserver la fraîcheur et le fruité du vin, et permettre des fermentations à basse température qui développent au mieux les arômes.

III.

La dégustation

Un vin sec, léger et puissant, sur des arômes de fruits blancs, de pêche de vigne et de fleurs blanches. Très frais et de caractère, il présente une belle acidité qui s'accorde avec des mets délicats à texture moelleuse, comme les tourtes au poisson ou les quenelles.