

Bourgogne Aligoté 2024

L'Aligoté est un cépage blanc historique de Bourgogne, souvent éclipsé par le Chardonnay, mais qui connaît aujourd'hui un regain d'intérêt !

Il est apprécié pour sa fraîcheur vive, ses arômes d'agrumes et sa minéralité marquée.

Vignes

Commune : Saint-Bris-le-Vineux

Appellation d'origine contrôlée : Bourgogne Aligoté

Culture : certifiée HVE

Terroir : sol argilo-calcaire kimmeridgien en petits coteaux, plateaux et envers de coteaux

Superficie du vignoble : 12,70 ha

Cépage : Aligoté

Âge moyen des vignes : 31 ans

Travail du sol : mécanique

Parcelles : La Ronce, Loigny, Montpercy, Les Courrières, La Canne, Vassy, Forterre, Côte de l'Ormeau, La Louise

Vinification & Elevage

Récolte : mécanique

Vinification : pressurage pneumatique doux, débourage à froid, levures indigènes, fermentation thermorégulée

Elevage : cuve inox

Dégustation

Le Bourgogne Aligoté 2024 révèle des arômes intenses d'agrumes (citron, pamplemousse) et de fruits blancs mûrs (pomme, poire), avec une belle tension minérale. En bouche, l'attaque est vive et rafraîchissante, soutenue par une acidité équilibrée et une finale gourmande et saline.

Accords Mets & Vins

Pour une belle dégustation, vous pouvez accompagner ce vin d'andouillettes grillées et, si le marier à un coq au vin tombe sous le sens, le tenter sur une lotte à l'armoricaine ou une darne de thon grillée pourrait bien vous surprendre.

De plus, il est excellent pour accompagner, la charcuterie, les escargots, l'apéritif.

Note du millésime

Le millésime 2024 en Bourgogne a été marqué par des conditions climatiques délicates. En effet, nous avons eu un printemps et un été très pluvieux, des températures globalement fraîches, et une forte pression des maladies tout au long du cycle végétatif. Ces éléments ont engendré des rendements faibles, avec une récolte compliquée, souvent parcellaire, et parfois tardive.



Domaine Verret
14 route Champs
89530 Saint-Bris-Le-Vineux
+33 3.86.53.31.81

Bourgogne Aligoté 2024

Aligoté is a historic white grape variety from Burgundy, frequently eclipsed by Chardonnay, yet it is currently witnessing a revival of interest.

It is valued for its vibrant freshness, citrus notes, and pronounced minerality.

Vines

Municipality: Saint-Bris-le-Vineux

Controlled Designation of Origin: Bourgogne Aligoté

Cultivation: HVE certified

Terroir: Kimmeridgian clay-limestone soil on small hillsides, plateaus, and slopes

Vineyard Area: 12.70 ha

Grape Variety: Aligoté

Average Age of Vines: 31 years

Soil Cultivation: Mechanical

Plots: La Ronce, Loigny, Montpercy, Les Courrières, La Canne, Vassy, Forterre, Côte de l'Ormeau, La Louise

Vinification and Aging

Harvest: mechanical

Average yield: 80 hl/ha

Vinification: gentle pneumatic pressing, cold settling, indigenous yeasts, temperature-controlled fermentation

Aging: stainless steel tank

Tasting

The 2024 Bourgogne Aligoté presents vibrant aromas of citrus (lemon, grapefruit) and ripe white fruits (apple, pear), accompanied by a remarkable mineral tension. On the palate, the entry is lively and refreshing, underpinned by balanced acidity and a delightful, saline finish.

Culinary and Wine Pairing

For an exceptional tasting experience, consider pairing this wine with grilled andouillettes. While pairing it with coq au vin may seem conventional, experimenting with monkfish Armoricaïne or a grilled tuna steak could yield delightful surprises.

Furthermore, it pairs exceptionally well with cold cuts, snails, and appetizers.

Vintage characteristics

The 2024 vintage in Burgundy was characterized by difficult weather conditions. The region experienced a notably rainy spring and summer, accompanied by generally cool temperatures and significant disease pressure throughout the growing season. These circumstances resulted in low yields and a complex harvest, often conducted plot-by-plot and occasionally delayed.



Domaine Verret
14 Champs Route
89530 Saint-Bris-Le-Vineux
+33 3.86.53.31.81