

DOMAINE BERSAN

2017

 Rachetez une caisse sur myvitibox.com

AVIS DE PHILIPPE DEFLEUR

Ancien sommelier du Palais de l'Élysée



J'aime les vins engagés ! Celui-ci porte fièrement les couleurs de l'aligoté, cépage peu représenté en Bourgogne. Introduction accessible à l'excellence bourguignonne, je ne me lasse pas de ses subtils arômes et de sa vivacité décomplexée. Cette étonnante cuvée élevée 12 mois en cuve vous surprendra par sa fraîcheur et sa délicatesse. J'apprécie particulièrement la finesse du nez de citron et de pomme, et sa trame minérale qui file sur une finale parfaitement revigorante. On en redemande !

TERROIR

Situés sur la commune de Saint-Bris le Vineux à 15 kilomètres à l'ouest de Chablis, les 20 hectares de vignes du domaine poussent sur des sols argilo-calcaires, du jurassique sur les hauts plateaux, et du kimméridgien sur les coteaux. Ces sols et le climat frais de la région auxerroise confèrent à l'aligoté une délicieuse vivacité en bouche, qui se retranscrit par de la légèreté et beaucoup de fraîcheur.

CÉPAGES

À tort l'aligoté a longtemps été décrié du fait de ses rendements élevés et de son association au kir. Il est néanmoins un cépage d'intérêt, qui produit des vins frais aux délicieux arômes de fruits blancs.

Ce cépage est même cultivé sur des premiers crus bourguignons comme à Morey Saint-Denis. Le domaine Bersan est engagé pour la promotion de l'aligoté en France et à l'étranger où 50% de sa production y est encore exportée.



100%

ALIGOTÉ

MILLÉSIME

Dans l'auxerrois, le millésime 2017 a été marqué par de faibles rendements liés à des terribles gelées printanières. Grâce à une belle saison estivale, les bourgeons rescapés ont offert une récolte très qualitative. Le millésime a offert une belle tenue aux vins de la région qui sont dorénavant prêts à boire, n'attendez plus !

UN VIN, UN DOMAINE



La famille Bersan cultive et vinifie la vigne sur ce vignoble depuis cinq siècles. Le domaine lutte à juste titre pour la reconnaissance de l'aligoté comme un cépage gastronomique à part entière. La maison allie modernité et tradition, une partie de la production est élevée en cuve inox dans un chai technologique et l'autre sous bois dans des caves du X^e siècle. Un voyage dans le temps donc mais surtout gustatif.



TEMPÉRATURE :
entre 8°C et 10°C



CARAFAGE :
ouvrir juste
avant de servir



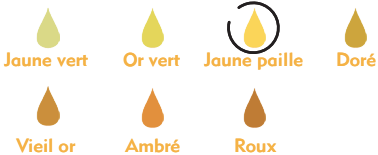
GARDE :
à consommer dès maintenant
et jusque fin 2021

Etape 1 : VISUEL

LIMPIDITÉ:

limpide trouble voilée

COULEUR:



INTENSITÉ COLORANTE:

claire soutenue profonde

BRILLANCE:

terne lumineuse éclatante

CAPILLARITÉ (LARMES):

fluide coulante épaisse

Etape 2 : OLFACTIF

IMPRESSION :

douteuse plaisante

INTENSITÉ AROMATIQUE :

fermée discrète
 ouverte puissante

FAMILLE AROMATIQUE :

Fruits blancs, agrumes, minéralité

ARÔMES :



pomme



citron vert



iodé

Etape 3 : GUSTATIF

ATTAQUE :

faible nette intense

SUCRE :

sec tendre suave moelleux pâteux

ACIDITÉ :

molle tendre fraîche vive nerveuse

ALCOOL :

maigre léger riche corsé alcooléux

SALÉ :

absent iodé

GAZ CARBONIQUE :

absent perlant pétillant effervescent

TEXTURE :

coulante fluide douce soyeuse onctueuse

LONGUEUR AROMATIQUE :

absente courte développée longue persistante

DOMINANTE FINALE :

sucre acidité gras/alcool



ACCORDS METS ET VINS

- Pâtes aux coques
- Sôle grillée aux agrumes
- Sainte-maure-de-touraine
- Soupe de melon

