



Association

De la suite dans les tanins

Valenciennes

Dégustation du 22 avril 2025

L'Escargot - Valenciennes

---

## **Domaine Sylvain PATAILLE**

*Sylvain PATAILLE est un vigneron emblématique à MARSANNAY (nord de la côte de Nuits, à 10 km au sud de Dijon). Ce village est moins connu que les grands de la Côte de Nuits et pour le moment, aucun terroir n'est classé. La demande de classement est en cours et des premiers crus apparaitront dans les années à venir. Les vins dégustés ce soir en feront partie...*

*Les vins produits à MARSANNAY sont des blancs (Chardonnay, Pinot blanc et gris et Aligoté) et des rouges (Pinot noir).*

*Le grand-père de Sylvain PATAILLE était déjà vigneron, mais il vendait ses raisins à la coopérative et Sylvain a tout reconstruit en 1999. Le vignoble (17 ha) est bio, les vignes sont travaillées au cheval et les vins sont très peu sulfités (uniquement à la mise en bouteille). Les rendements sont de 20 hL/ha et les élevages sont de 15 à 18 mois (élevage bourguignon classique).*

*Sylvain PATAILLE a été le premier à affirmer que l'Aligoté pouvait être très qualitatif et l'a effectivement porté à un niveau jamais atteint précédemment.*

*Sylvain ne reçoit pas au domaine.*



### **Blancs**

#### **Bourgogne Aligoté. Les Auvonnes au Pépé 2021**

*C'est un cépage naturellement acide (donc intéressant pour les millésimes chauds qui donnent des vins lourds). 2021 est un millésime froid.*

Nez : Floral. Chèvrefeuille. Pomme acidulée. Amende, noisette.

Bouche : Grande acidité. Citron jaune (acidité tartrique).

#### **Bourgogne Aligoté. Clos du Roy 2021**

*Terroir en plus haute altitude.*

Nez : Proche d'un Chardonnay.

Bouche : Plus large que le précédent, plus rond. Toujours de l'acidité, mais plus facile d'accès grâce à des amers (pamplemousse).

## **MARSANNAY. Chardonnay 2019**

*Assemblage de très petites parcelles. Millésime plus chaud.*

Nez : Caillou. Pierre à fusil.

Bouche : Moins d'acidité que les Aligotés. Caillou.

---

## **Rouges**

### **MARSANNAY 2020**

*Millésime très chaud.*

Nez : Fruits rouges.

Bouche : Attaque fraîche malgré le millésime. Moelleux avec des tanins soyeux, très rond, très lisse. Finale avec une pointe de zan. Prune et poivre.

### **MARSANNAY. Clos du Roy 2021**

*Millésime frais : robe plus claire.*

Bouche : Plus frais et plus végétal que le précédent. Fruits acidulés. Les tanins sont plus rugueux et la finale plus acide. Le vin est plus difficile à déguster, mais sera à sa place à table.

### **MARSANNAY. Clos du Roy 2019**

*Millésime plus chaud.*

Nez : Cerise (classique).

Bouche : Epicé, poivré. Les tanins sont plus fondus. Le vin est plus rond, plus charmeur. Fraise poivrée en finale.

### **MARSANNAY. Les Grasses Têtes 2021**

*Grand terroir.*

Nez : De la fraîcheur. Fraise, fruits croquants.

Bouche : Fruits. Grande fraîcheur. Acidité et amers en finale. Les tanins sont plus polis. Le vin est rond, sans aspérités.

### **MARSANNAY. L'Ancestrale 2021**

*Sylvain utilise les pieds les plus anciens de chaque parcelle pour réaliser cette micro-cuvée. 500 bouteilles/an !*

Bouche : Pas prêt du tout : grande densité et tanins serrés. Fraîcheur et acidité. Fruits noirs en finale.

*Un vin de grande garde.*