Sylvain PATAILLE, Marsannay CLOS DU ROY 2021

75 cl Rouge Bourgogne, Côte de Nuits AOC Marsannay

La note by Christian Walter

94+/100

AOC Marsannay fait partie du vignoble de la Côte de Nuits, à son extrémité Nord, près de Dijon, dans le département de la Côte-d'Or. Sylvain Pataille domine ce terroir en maître incontesté ! Toutes les cuvées sont issues de vieilles vignes plantées sur différents types de sols au sein de l'appellation. L'expression de ce sublime terroir est une incroyable réussite pour ce vigneron, passionné et toujours plein de vie tout comme ses vins ! Le bouquet évoque les fruits rouges sauvages parfaitement mêlés aux épices pinotantes. La bouche tout en croquant montre tout de même une belle matière diffusant des saveurs de cerises, de mûres, de violette avec une touche mentholée.

2022 nous offre ce que la Bourgogne sait faire de mieux, un millésime à la fois qualitatif et généreux ! L'année météo aura été une nouvelle fois intense, entre gel, canicule et sécheresse. Le débourrement, plus tardif que ces dernières années, a partiellement protégé le vignoble du gel d'avril. Ensuite, grâce à l'équilibre subtil qu'elle entretient avec le terroir de Bourgogne, la vigne a traversé sans dommage quatre épisodes caniculaires et un manque d'eau généralisé. Cet équilibre se retrouve dans les moûts qui, de l'avis général, présentent des degrés maîtrisés. Les vins sont de belle facture, avec une jolie concentration et de parfaits équilibres. Ce millésime étonne malgré les conditions très chaudes de l'année, ses arômes de fruits frais et sa jolie vivacité lui ouvrent un bel avenir.

Le domaine Pataille est noté 3*/5 au guide Bettane (production de haute qualité pouvant servir de référence dans son secteur) et 1*/3 à la RVF (star en devenir ou vigneron de qualité). Sylvain Pataille est un praticien de la biodynamie et cela confère aux vins une personnalité naturelle. Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Pataille Sylvain (Marsannay, Côte-de-Nuits)

Le vin

Nez de zan, de cuir et cassis dans le Clos du Roy, vin séveux et profilé, bien dense et vertical : à attendre 4 ou 5 ans pour un épanouissement complet. (RVF, millésime 2018, noté 94/100)

S'ouvrant sur des arômes de prune, de fraise des bois et d'orange sanguine se mêlant à des notes de tête relevées de pétales de rose, de pivoine et d'épices chaudes, le Marsannay Clos du Roy 2017 est un vin moyennement à pleinement corsé, velouté et stratifié, souple et texturé, son noyau enveloppant de fruits étayé par des tanins riches mais mûrs et des acides succulents. L'œnologue consultant Sylvain Pataille est propriétaire de ce domaine de 15 hectares de Marsannay, où il produit des vins brillants qui comptent parmi les meilleures valeurs de la Côte d'Or. Vinification en grappes entières, longues macérations, faible teneur en soufre et élevage prolongé sont les rudiments de la démarche. Je vous parlerai plus en détail des vins de Pataille dans un proche avenir, mais pour l'instant, toutes ces nouveautés sont vivement recommandées. (Guide Parker, millésime 2017, note 92/100)

Opening with aromas of plums, wild strawberries and blood orange mingling with lifted top notes of rose petals, peonies and warm spices, the 2017 Marsannay Clos du Roy is a medium to full-bodied, velvety and layered wine that's supple and textural, its enveloping core of fruit underpinned by rich but ripe tannins and succulent acids. Consulting enologist Sylvain Pataille owns this 15-hectare Marsannay domaine, where he produces brilliant wines that number among the Côte d'Or's finest values. Whole-cluster vinification, long macerations, low sulfur and protracted élevage are the rudiments of the approach. I'll be reporting in more depth on Pataille's wines in the near future, but for now, all these new releases come warmly recommended. (Guide Parker, millésime 2017, noté 92/100)

La presse spécialisée en parle

Le jeune œnologue Sylvain Pataille sait oublier ce qu'il a appris dans ses études pour travailler dans le plus grand respect du naturel du raisin et conseiller à ses clients d'en faire de même. Son domaine de 16 hectares compte plus d'un hectare de d'aligotés qui le passionnent. Il les limite à 30 hl/hectare ce qui en fait des aligotés hors du commun. En rouge, son savoir-faire s'exprime à fond dans sa cuvée ancestrale. La régularité du domaine et la noblesse du style des ses vins en font sans doute aujourd'hui le premier dans un village qui ne manque pourtant pas de talents. Les vins sont assez puissants de garde moyenne à longue. Mais on peut aussi les déguster sur leur fruité croquant, le tannin bien présent n'est jamais revêche ici, au contraire. (Bettane & Desseauve, production de haute qualité pouvant servir de référence dans son secteur, noté 3*/5)

Sylvain Pataille se révèle un des plus ardents défenseurs des terroirs de Marsannay et de Chenôve, avec le méconnu Clos du Chapitre, situé aux portes de l'agglomération dijonnaise. Ce domaine de 17 hectares est engagé en bio depuis 2008. Exigeant, le vigneron travaille ses vignes au cheval, intervient le moins possible, conserve une proportion de vendange entière et s'attache à élever longuement ses vins, parfois plus de deux ans, quasiment sans soufre. Les vins affirment des personnalités sincères, attachantes et pleines de vitalité ; ils méritent d'être plus amplement découverts, notamment les merveilleux aligotés, et les admirables marsannays, qui n’ont quasiment aucun équivalent dans la région.

Les vins : profil mûr et généreux dans le bouzeron, un vin de texture et de mâche, encore peu aromatique pour l'instant. Plus expressif, le Clos du Roy se montre ample et salin, à la fois aérien et profond, très digeste dans sa chair nuancée. Matière large et alanguie dans Les Auvonnes, gourmand mais un peu moins harmonieux. Le plus complet et intense des aligotés, Charme aux Prêtres pousse les curseurs de la maturité : structuré par ses amers, il impressionne par sa persistance. En Marsannay, le blanc associe carrure ferme et amers salivants : son relief, sa tension et son allonge épicée nous séduisent. Tant pour sa robe que sa dimension en bouche, Fleur de Pinot ressemble plus à un rouge léger qu'à un rosé. Il y gagne en parfums, personnalité et volume de chair, et se destine à la table. Dense mais ouvragé, Clémengeot se déploie autour d'une sève assez ferme, riche d'un fruit mûr et charnu aux saveurs d'orange sanguine. À la fois floral et terrien, Clos du Roy déploie des tanins charnus : large et cossu, il prend des accents méridionaux en 2020. Tonalité plus fraîche et pulpeuse dans Le Chapitre, dont les tanins fins mais serrés et l'allonge due à la vendange entière signent une cuvée brillante, destinée au vieillissement. Avec son nez de petits fruits noirs, L'Ancestrale est un monument en Marsannay, d'une envergure peu commune, articulé autour d'une sève sapide et serti de tanins friands : affiné par ses 30 mois d'élevage, il se hisse en finesse et persistance au niveau d'un grand cru. (RVF, star

en devenir ou vigneron de qualité, noté 1*/3)

En visite à Marsannay à 8h30 un vendredi matin, je ne me souvenais pas que la Bourgogne était aussi froide, le thermomètre de la voiture indiquait -4°C tout le long du trajet depuis Beaune à travers un épais brouillard. Heureusement, il y a toujours les vins de Sylvain pour égayer la matinée et c'est ce qu'ils ont fait, bien que j'aie commencé à déguster avec son frère Jean-Luc avant que Sylvain lui-même n'apparaisse. "Malgré la chaleur, nous avons quand même attendu 100 jours avant de vendanger", m'a dit Sylvain. "Nous avions de très bonnes conditions sanitaires dans le vignoble. Nous avons vendangé les vins rouges à partir du 15 septembre, les blancs un peu plus tôt. Je cherchais du pinot noir avec beaucoup de fraîcheur, peut-être un peu de fruits confits. Pour les blancs, je recherchais de la structure et de l'amertume plutôt que de l'acidité. Les vins rouges ont besoin de deux hivers en barrique pour atteindre leur plein potentiel et je mettrai les vins en bouteille en janvier". Le titre de l'article était "Bourgogne Aligoté". Ce sont les meilleurs que j'ai dégustés en 2015 à un kilomètre de distance : acidité vive, complexité, vivacité, caractère variétal... Sylvain est passionné par l'aligoté et cela se voit dans ces vins qui, j'en suis sûr, représenteront une valeur exceptionnelle. Oserais-je dire qu'ils éclipsent son Chardonnay ? J'espère qu'il ne m'en voudra pas de dire cela. Les vins rouges sont pleins de caractère. Sylvain est un praticien de la biodynamie et cela confère aux vins une personnalité naturelle. Il était en fait très enthousiaste à l'idée d'acquérir un nouvel outil qui l'aidera à rendre les préparations plus efficaces au lieu de les remuer manuellement (même si j'espère que Sylvain a reçu l'autorisation de Rudolf Steiner). Sylvain est également partisan de la méthode de la grappe entière et utilise 100% dans ses vins rouges parce qu'il aime la salinité qu'ils confèrent. Comme d'habitude, ces vins sont fortement recommandés, mais ce qui va rester dans ma mémoire, ce sont ces surprenants Aligoté blancs. (Guide Parker)

Caractéristiques

- **note RVF :** 94/100
- **Cépage :** 100% pinot noir
- **Viticulture :** Biologique & biodynamie (non certifiée)
- **Millésime :** 2021
- **Période de consommation :** à boire entre 2024 et 2030
- **Alcool :** 13,0% vol.
- **Service :** 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse