

Sylvain PATAILLE, Marsannay "CLOS DU ROY" 2017 jéroboam

300cl jéroboam

Rouge

Bourgogne, Côte de Nuits

AOC Marsannay



La note by Christian Walter

93-94+/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.

2018 résultat d'un cycle végétal, a été marqué une fois de plus par le sceau de l'identité particulière à cette année. En six mois se sont succédés un printemps avec une végétation fulgurante, parfois folle, une climatologie hostile alliant orages, humidité avec une pression de maladie inégalée et pourtant un début d'été sec et chaud avec des précipitations inégales mais salutaires, et une fin de cycle parfaite ayant permis une maturité optimale avec une qualité exceptionnelle et un volume normal. En 2018 la vigne a très bien résisté aux fortes chaleurs car le printemps avait permis de constituer des réserves en eau. On peut rappeler pour ceux qui nient le réchauffement climatique, que dans les années 1970 la moyenne des dates de vendanges était le 5 Octobre, la moyenne des 10 dernières années est le 15 Septembre. Il est encore tôt bien sûr pour donner une opinion définitive sur le caractère du millésime, mais on peut retrouver les qualités de fruit intense de 2015 et l'extrême maturité de 2003 avec un côté juteux propre à 2018. Bien qu'il n'y ait pas deux millésimes qui se ressemblent cette identité pourrait ressembler à un nouveau 1947, millésime de légende s'il en est ...

Le domaine est noté 3*/5 au guide Bettane et 1*/3 à la Revue de Vins de France. 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

Le Clos du Roy embaume la pivoine : sa chair ample et déliée s'appuie sur des tanins friands et une envergure salivante. Très épicée, la finale est intense. (RVF, millésime 2017, noté 16/20)

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. Engagé en bio depuis 2008, le domaine de 17 hectares perd en 2016 la certification suite à l'usage d'un traitement prohibé, choix douloureux pour sauver le peu de raisins qui subsistait. 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 pour ses merveilleux aligotés (dont sept crus différents seront produits en 2018 !). Nous accordons la première étoile cette année.

Les vins : à l'exception du Marsannay La Montagne, un peu diffus (et qui n'a pas été retenu), les rouges sont superbes. Beaucoup de finesse dans le Longeroies, vin infusé et délicat, Clos du Roy embaume la pivoine : sa chair ample et déliée s'appuie sur des tanins friands et une envergure salivante. Juteux, Le Chapitre se montre assez ferme, campé sur ses tanins en relief mais croquants. La fraîcheur de sève l'équilibre aisément, jusque dans les saveurs de zan de sa finale. Vingt-quatre mois d'élevage pour l'ancestrale : le résultat est un vin velouté qui possède une superbe colonne vertébrale de tanins mûrs et doux, plus abouti en 2016 avec un caractère nerveux et croquant. Vingt mois d'élevage pour Fleur de Pinot, rosé d'exception, aux notes de quinquina et de cerise anglaise. Nerveuse, fringante, la bouche

offre un éclat et une profondeur de fruit inédite pour ce type de vin, qui vieillira dix ans. Floral, très salin, le Marsannay blanc résonne avec une intensité singulière, encore serré, mais débordant de vitalité. Grande franchise de saveurs et profil très énergique, presque cinglant, dans le bourgogne blanc aux notes de citron vert, à la finale revigorante. Parmi les deux aligotés, La Charme aux Prêtres offre des saveurs scintillantes et digestes. Son profil sobre et digeste nous enchante, il est mûr, étincelant et généreux. (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 avons 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 guide Parker** : 92/100
- **note RVF** : 16/20
- **Cépage** : 100% pinot noir
- **Viticulture** : Biologique & biodynamie (non certifiée)
- **Millésime** : 2017
- **Période de consommation** : à boire entre 2020 et 2032
- **Alcool** : 13,0% vol.
- **Service** : 16 à 18°C, carafes dans sa jeunesse