walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

LA CHARME AUX PRÊTRES 2021 - Sylvain PATAILLE - Aligoté

75 cl Blanc Bourgogne, Côte de Nuits AOC Aligoté



La note by Christian Walter

93-94/100

Sylvain Pataille, un vigneron passionné au service des grands terroirs de la Côte de Nuits
Installé à Marsannay-la-Côte, Sylvain Pataille est aujourd'hui l'un des vignerons les plus emblématiques de la Côte de Nuits. Formé à l'école viticole de Beaune dès 14 ans, puis à l'université du vin de Bordeaux, il devient œnologue et continue aujourd'hui encore à conseiller plus d'une quinzaine de domaines bourguignons. Œnologue de formation, il crée son domaine en 1999 avec un premier hectare de vignes. Parti de presque rien, il a progressivement constitué un vignoble d'environ 17 hectares. Son ambition : révéler le potentiel exceptionnel des terroirs de Marsannay et redonner ses lettres de noblesse à cette appellation bourguignonne longtemps méconnue.

Un vignoble biologique riche de terroirs et de vieilles vignes
Certifié en agriculture biologique depuis 2008, le domaine privilégie une viticulture respectueuse des sols et de la biodiversité, avec une approche inspirée de la biodynamie. Sylvain Pataille travaille notamment des parcelles historiques de Marsannay, dont Clos du Roy, Les Longeroies, Le Chapitre et La Montagne. Pinot Noir, Chardonnay et Aligoté trouvent ici des expressions singulières, façonnées par la diversité des sols calcaires, marneux et argilo-calcaires.

Des vinifications naturelles et des élevages prolongés
Au chai, Sylvain Pataille recherche une intervention minimale pour préserver l'identité du raisin et du terroir. Selon les cuvées, les vinifications intègrent une proportion de grappes entières, des macérations longues et des fermentations conduites avec les levures indigènes. Les élevages en fûts se prolongent parfois au-delà de deux ans, avec un recours limité au soufre. Cette approche donne des vins vivants, profonds et nuancés, sans sacrifier leur fraîcheur ni leur finesse.

Pinot Noir, Chardonnay et Aligoté : des vins de caractère
Les Marsannay rouges séduisent par leur intensité de fruit, leur élégance tannique et leur potentiel de garde. Les blancs affichent tension, énergie et profondeur, tandis que les Aligotés occupent une place particulièrement importante dans le travail du vigneron. La cuvée L'Ancestrale, issue de vieilles vignes, représente l'une des expressions les plus ambitieuses de son savoir-faire. Sylvain Pataille contribue ainsi au renouveau des grands vins de Marsannay et à la reconnaissance de l'Aligoté bourguignon.

La sélection Sylvain Pataille chez Walter-Wine.com
Walter-Wine.com propose une sélection de cuvées parcellaires de Sylvain Pataille, toutes évaluées par Christian Walter : Marsannay Les Longeroies 2020 (93-94/100), Marsannay Le Chapitre 2020 (93-94/100), Marsannay Clos du Roy 2022 (94+/100), également disponible en magnum (94+/100), et Marsannay blanc 2022 en magnum (93/100). Des expressions remarquables des terroirs de Marsannay, du Pinot Noir profond et racé au Chardonnay tendu et minéral, sans oublier le savoir-faire singulier du vigneron bourguignon. Le domaine est noté 3* au guide Bettane (production de haute qualité pouvant servir de référence dans son secteur) et 1* 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.

Pataille Sylvain (Marsannay)

Le vin

Plus intense, très précis dans sa définition aromatique, Charme aux Prêtres se montre plus stimulant mais aussi plus persistant : il évoque un caillou frais qui roule sur la langue. (RVF, millésime 2019, noté 94/100)

Cet admirable aligoté nous enchante à chaque dégustation, c'est un régal de fruit mûr et tonique, plein de vitalité et d'élan, avec des saveurs éclatantes. (RVF, millésime 2017, noté 94/100)

Vin mûr, étincelant et généreux, La Charme aux Prêtres offre des saveurs scintillantes et digestes. Son profil sobre et digeste nous enchante, et sa réussite est patente. (RVF, millésime 2017, noté 94/100)

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% aligoté
- **Viticulture :** Biologique & biodynamie (non certifiée)
- **Millésime :** 2021
- **Consommation :** à boire entre 2024 et 2028
- **Alcool :** 13,0% vol.
- **Service :** 11° à 13°, carafer dans sa jeunesse