



Producteur : Nicolas Potel

SAQ (CCNP) : 11890926

Couleur : Blanc

Format : 750ml

Prix : 23.65 \$

Appellation : Bourgogne

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Bourgogne

Nom du propriétaire : Cottin Frères

Géologie du sol : Coteaux calcaires parfois crayeux ou kimmeridiens du Nord,

Encépagement : Chardonnay (100%)

Vinification : La récolte est faite à la main. Les raisins sont transportés par caissettes jusqu'à la cuverie, où ils sont pressurés avec les pressions les plus basse

Élevage : La fermentation démarre en cuves inox puis se termine en partie en fûts neufs pendant 10 mois sur lies.

Accord vin et mets : Avec des cuisses de grenouilles!

Le domaine :

C'est après la mort de son père, Gérard Potel, et la vente subséquente de la propriété familiale, le Domaine de la Pousse d'Or à Volnay, que Nicolas Potel décide d'ouvrir une petite maison de négociant en vins à Nuits-Saint-Georges et dont le premier millésime fut 1997. Bien qu'il ait vendu ses parts en 2004 et quitté la barque en 2009, la Maison Nicolas Potel continue ses opérations avec la même philosophie et des ententes conclues à long terme avec ses vignerons partenaires, ayant bâti sa réputation en exprimant fidèlement les différents terroirs et les caractéristiques de chaque millésime.

Revue de presse :

Nadia Fournier, *Le Guide du vin Phaneuf 2021*, Jan 2021

La société de négoce créée par Nicolas Potel appartient aujourd'hui à Labouré-Roi. Un chardonnay souple et frais, qui procure un plaisir simple avec sa texture soyeuse. Rien de compliqué, mais un bon vin passe-partout, de l'apéro au plat principal.

Natalie Richard, *Le Soleil*, Dec 2020

On devient rapidement adepte des vins de Nicolas Potel, un négociant bourguignon qui travaille dans les règles de l'art. Si vous aimez déjà son pinot noir vieilles vignes, vous allez adorer ce chardonnay de la même gamme, deux vins parfaits pour s'initier à la Bourgogne. On trouve ici des notes séduisantes de fleur d'acacia sur des saveurs d'abricot et de poire fraîche qui dévoilent le caractère minéral des coteaux calcaires de son berceau de vignes de 30 ans. Une vivacité exemplaire anime le tout vers une longue finale riche et d'une belle rondeur.

<https://www.lesoleil.com/le-mag/cinq-vins-et-un-gin-pour-voyager-pendant-les-vacances-dhiver-aa17c5e019d25bb63f0b54cbff62d327>

Nick Hamilton, Les conseillers du vin, Oct 2020

Un judicieux assemblage de Chardonnay provenant de plusieurs sous régions de la Bourgogne dont le Mâconnais, la côte Chalonnaise, la côte de Beaune et le nord de la Bourgogne (probablement l'Auxerrois), fermenté en cuves inox et en fûts de chêne neufs. Son nez dégage de beaux arômes fruités (pomme et poire) rehaussés de notes florales et boisées discrètes. Un blanc plein et savoureux (pour cette appellation) doté d'une pointe d'amertume qui ajoute fraîcheur et persistance. Ce chardonnay équilibré et frais réclame un plat de crevettes au sésame et bok choi.

<https://lesconseillersduvin.ca/bourgogne-vieilles-vignes-2019-nicolas-potel/>