



Producteur : Nicolas Potel

SAQ (CCNP) : 11890926

Couleur : Blanc

Format : 750ml

Prix : 26.75 \$

Appellation : Bourgogne

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Bourgogne

Nom du propriétaire : Cottin Frères

Géologie du sol : Terroir varié selon les parcelles (coteaux calcaires, calcaires marneux, argiles et marnes avec touches granitiques).

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 basses. Débourage à froid de 24h à 8 °C, suivi d'un soutirage pour éliminer les lies grossières.

Élevage : La fermentation démarre en cuves inox puis se termine en partie (20%) en fûts neufs pendant 10 mois sur lies.

Aspect visuel : Jolie couleur or pâle aux reflets verts.

Aspect gustatif : Une attaque franche, d'une belle vivacité qui lui donne de la fraîcheur. Un vin minéral, sec et aromatique qui développe des arômes de pierre à fusil et de délicates notes vanillées avec une belle persistance.

Aspect olfactif : Le nez s'offre en fleurs blanches et en fruits blancs avec d'agréables notes d'agrumes.

Accord vin et mets : À l'apéro, avec des poissons, fruits de mers, plateaux de fromages ou encore avec des cuisses de grenouilles! Servir entre 12 et 14°C.

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 :

Yves Mailloux, Club des dégustateurs de grands vins, Aug 2023

Chardonnay, Vieilles vignes, Nicolas Potel, Bourgogne AOC, 2022, France

Cépage: 100% Chardonnay

SAQ #: [11890926]

[...]

Alcool: 13%

Sucre:

Servir: 10-12° Celsius

À boire: 2023-2025

Les raisins de Chardonnay de cette cuvée de négoce proviennent de vignes plantées sur des sols variés (calcaire, argile, marnes, granite), ce qui lui confère une subtile complexité et un indéniable équilibre. Ajoutez à cela un sage élevage où à peine 20% de la production fut élevée en barriques pendant 10 mois en barriques de chêne français et vous obtenez un vin blanc de Bourgogne avec de la fraîcheur et sans lourdeur. Il pourra accompagner à table de nombreux plats.

Gerry L'Aubergiste, Instagram, Jul 2023

Année après année, voici un très bon chardo finement boisé de facture classique. Un peu de gras, saveurs pommes-poires avec un caractère minéral. Une fermentation en cuves inox puis se termine à 20% en fûts neufs pendant 10 mois. Bravo!

<https://www.instagram.com/p/CvWC0hHNtzV/>

Nadia Fournier, Le guide du vin 2023, Oct 2022

Cette année encre, un bon chardonnay de facture bourguignonne classique. Arômes de poire, délicates notes de beurre, du gras et un bon équilibre d'ensemble. Belle réussite.

Jean Aubry, Le Devoir, Oct 2021

Nous demeurons encore et toujours ici avec un bon verre de bourgogne blanc, intègre sur le plan du fruité, fort accessible par sa légèreté, sa fraîcheur et la rondeur de ses saveurs pomme citron. Un blanc sec pas compliqué, pourvu d'un bel équilibre, fort polyvalent à table.

<https://www.ledevoir.com/vivre/vin/638991/billet-vin-les-vendanges-au-domaine-du-nival-un-veritable-travail-de-moine>

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/>