



Producteur : Nicolas Potel

SAQ (CCNP) : 719104

Couleur : Rouge

Format : 750ml

Prix : 26.45 \$

Appellation : Bourgogne

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Bourgogne

Nom du propriétaire : Nicolas Potel

Géologie du sol : Coteaux calcaires.

Superficie : 1,2 hectares.

Encépagement : Pinot Noir (100%)

Âge moyen des vignes : 35 ans.

Vinification : Éraflage et foulage suivi d'une macération à froid (10-12°C) pendant 5 jours. Le pigeage est réalisé deux fois par jour pendant 10 jours. Décuvage, assemblage des jus de goutte et jus de presse, décantation de 48h.

Élevage : En cuves inox (80%) et sous bois (20%) pendant 8 à 10 mois sur lies fines.

Accord vin et mets : Plats simples et recettes de réconfort : grillades, boudin, pot-au-feu. Servir entre 14 et 16°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, Apr 2024

Cépage : 100% Pinot noir

SAQ#: 719104

[...]

Alcool: 13%

Sucre: 2 g/litre

Servir: 16° Celsius

Carafe: 15-20 min

À boire: 2024-2026

Provenance: échantillon reçu

À la suite au décès de son père Gérard Potel en 1997 et de la vente de la propriété familiale, le Domaine de la Pousse d'Or, Nicolas Potel fonde à Nuits-Saint-Georges une maison de négoce.

Grâce à ses contacts avec une trentaine de vigneron exploitant de belles parcelles souvent plantées en vieilles vignes, celui-ci propose un répertoire impressionnant de plus de 45 cuvées couvrant aussi bien la Côte de Nuits que la Côte de Beaune, de la plus modeste appellation, jusqu'aux grands crus.

Nicolas Potel vend ses parts en 2004, mais demeure jusqu'en 2009 au sein de l'entreprise. La maison Labouré-Roi fondée en 1832 qui est également originaire de Nuits-Saint-Georges en est le nouvel acquéreur. Celle-ci perpétue depuis les méthodes et la philosophie de la maison, afin d'élaborer des vins représentatifs des différents climats bourguignons.

La cuvée d'appellation générique mentionnée en rubrique représente l'entrée de gamme des vins de pinot noir de la maison, dont les vignes poussent sur des coteaux calcaires.

Après l'éraflage, les baies sont macérées à froid pendant 5 jours à 10-12° Celsius. La cuvaison dure 10 jours, avec pigeages deux fois par jour suivie de l'assemblage des jus de presse et des jus de goutte.

Le vin est finalement élevé de 8 à 10 mois sur ses lies fines, 80% en cuves inox, et le reste en fûts de chêne. [...]

[Accord met et vin]

Bavette de veau, légumes, frites et mayo

Notes de dégustation:

Proposant un profil droit misant sur la subtilité, ce pinot noir bourguignon d'entrée de gamme conviendra principalement aux amateurs recherchant de la finesse dans leurs vins.

De couleur rubis discrètement claire, ce vin laisse échapper hors du verre quelques parfums floraux survolant des arômes évoquant la fraise, la cerise et le cassis, émaillés de fines notes épicées. Ce vin aux lignes pures et caractérisé par un grain très fin, livre une bouche sapide empreinte de légèreté. Léger, mais non insipide, il saura vous livrer tous ses secrets, surtout si vous avez pris la peine de lui faire passer un court séjour en carafe avant de le servir.

Délicate finale mis en valeur par une trame tannique de qualité.

Il escortera à table vos volailles rôties, la plupart des viandes blanches délicates, ainsi que les fromages à pâte molle et pas trop puissants.

[Accords met et vin]

Poulet de Cornouailles, champignons, oignons

Riz au porc à l'ail et chorizo

<https://clubdgv.blogspot.com/2024/04/pinot-noir-vieilles-vignes-maison.html>

Nick Hamilton, Les conseillers du vin, Mar 2024

Issu de l'excellent millésime 2022, cette séduisante cuvée Vieilles Vignes exhibe une robe plutôt colorée. Son nez charmeur dégage des notes de fruits rouges et noirs mûrs, relevé d'une note florale. Moyennement corsé, une certaine matière, des tannins bien présents, de même qu'une tendre acidité qui assure l'équilibre. Une belle bouteille à boire avec le filet de veau accompagné de champignons shiitake.

<https://lesconseillersduvin.ca/pinot-noir-vieilles-vignes-2022-bourgogne-nicolas-potel/>

Natalie Richard, La Tribune numérique, May 2023

Nicolas Potel est une maison de négoce bourguignonne qui présente des vins d'un excellent rapport qualité-prix, d'un millésime à l'autre. La vendange 2020 offre un chardonnay suave, à la fois vif et ample, qui se décline en saveur de poire fraîche, délicatement beurrée et juste assez citronnée pour en faire un bon allié pour le homard ou un risotto aux fruits de mer.

<https://www.latribune.ca/vivre/dans-le-verre/vin/2023/05/11/six-vins-pour-celebrer-nos-mamans-M74G3L2UAJGCVZKI42XMJIRO4/h>
<https://www.latribune.ca/vivre/dans-le-verre/vin/2023/05/11/six-vins-pour-celebrer-nos-mamans-M74G3L2UAJGCVZKI42XMJIRO4/>

Nadia Fournier, Le guide du vin 2023, Oct 2022

Cette année encore, sans doute aidé par un autre millésime solaire, le bourgogne rouge de Potel est un peu plus complet. Pas plus fruité, mais il a bonne consistance tannique.

Marie-Claude Di Lillo, Journal Métro, Jun 2022

Trouvez un bourgogne à moins de 30\$ aujourd'hui, c'est presque mission impossible! Pourtant en voilà un, et pas le moindre! Issu de vieilles vignes qui produisent de petits rendements – ce qui donne au vin plus de concentration – ce vin est un excellent choix pour commencer son exploration de ce terroir qui produit de très grandes cuvées. L'histoire de la maison et de son fondateur est intéressante. Après la mort de son père, et la vente du domaine familial, Nicolas Potel ouvre une petite maison de négociants en vins à Nuits-Saint-Georges, dont le premier millésime voit le jour en 1997. Il bâtit vite sa réputation sur son talent à sélectionner des raisins issus des meilleurs terroirs et millésimes de Bourgogne, provenant de ses vigneronns partenaires. En 2004, il finit par vendre sa maison et quitte la marque définitivement en 2009. Aujourd'hui, les vins de la marque Nicolas Potel continuent d'être reconnus pour leur qualité et leur prix accessible, et respectent toujours la philosophie de leur ancien propriétaire. Vin juteux à souhait avec une certaine profondeur. On aime ses tanins veloutés et gourmands. Un joli vin de soif aux saveurs de petits fruits noirs et rouges. Parfait l'été sur la terrasse avec un plateau de charcuteries ou des entrées salées, lorsque la visite nous prend au dépourvu! Servir frais.

Vin rouge, 750 ml

France, Bourgogne

Code SAQ: 719104

Prix: 25,55\$

<https://journalmetro.com/explorez/2836945/vins-et-plaisirs-les-saveurs-de-lete/>