BOURGOGNE VIEILLES VIGNES CHARDONNAY

2024 · Blanc · France / Bourgogne



Producteur : Nicolas Potel
SAQ (CCNP) : 11890926
Couleur : Blanc
Format : 750ml
Prix : 29.60 $

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. Débourbage à froid de 24h à 8 °C, suivi d'u 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.

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 :

Marc André Gagnon, Blogue Vin Québec, Feb 2025

Ce chardonnay s'ouvre sur une jolie note de beurre et d'échalotes. Bien vif, très sec et ferme sur des saveurs qui rappellent le melon de miel. Longue finale agréable.

https://www.vinquebec.com/revues/bourgogne-chardonnay-vv-nicolas-potel-2023/

Natalie Richard, Art de vivre, Aug 2024

Nicolas Potel est une maison de négoce bourguignonne qui présente toujours des vins d'un excellent rapport qualité-prix, d'un millésime à l'autre. La vendange 2023 offre un chardonnay invitant, au nez de caramel au beurre salé, vif et ample, défini par la poire fraîche, dans une finale de bergamote et un soupçon de zeste sur une longueur saline. Superbe à l'apéro avec du comté et merveilleux à table avec du homard, des pâtes aux champignons ou un risotto aux fruits de mer.

https://natalierichard.com/bonheur-en-blanc-rose-et-rouge/

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: 1,2 gr/litre
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/