BOURGOGNE VIEILLES VIGNES PINOT NOIR

2024 · Rouge · France / Bourgogne



Producteur : Nicolas Potel
SAQ (CCNP) : 719104
Couleur : Rouge
Format : 750ml
Prix : 28.50 $

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

« 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 vignerons 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/