DOMAINES ET SAVEURS
COLLECTION
JEANNE MARIE DE CHAMPS

Domaine Dussort Sylvain

# Bourgogne Aligoté

Blanc - Régionale

## Présentation

100% aligoté,

Ce vin, issu de parcelles situées sur le village de Meursault et à sa périphérie, est produit sur des terres argileuses et sur gravier.
Cet Aligoté, un peu atypique pour son appellation, n'a pas la vivacité que l'on peut trouver habituellement ; on dit qu'il « chardonne » : rond, gras, avec une très légère acidité.

Les vignes, sont d'âges très différents de 35 ans à plus de 80 ans.

Les raisins sont vendangés à la main

Elevé sur lie, en cuve pour garder tout leur fruit, la mise en bouteilles s'effectue entre 12 et 14 mois.

# Domaine Dussort Sylvain

## Histoire

Le domaine Sylvain Dussort est un domaine de 6,5 hectares situé sur la commune de Meursault, Côte d'Or (21) en Bourgogne. Ses parents étant viticulteur et tonnelier, son épouse et lui-même ont repris l'exploitation familiale en 1982. Au fil des années, le domaine s'est agrandi : il a acheté de nouvelles vignes, modernisé les bâtiments de vinification existants et les a agrandis. Les cépages historiques bourguignons sont l'Aligoté ou le Chardonnay pour les vins blancs et le Pinot Noir pour les vins rouges.

## Vignes & Vins

Surface du Domaine
6,5 hectares

Travail de la vigne
Agriculture raisonnée
La densité de plantation des parcelles varie de 9000 à 11000 pieds à l'hectare.
Deux sortes de taille : la taille en cordon de royat, et la taille guyot simple.

Les plus du domaine
Vinification traditionnelle qui laisse agir les ferments naturels, sans aucun apport de levure et un suivi de chaque cuvée au cours de son élevage

Vinification
Par souci écologique et dans le but d'instaurer une confiance de long terme avec ses clients, Sylvain Dussort produit ses vins à travers une culture raisonnée. Cette méthode culturale a fait preuve dans le passé du viticulteur, d'une production de qualité en harmonie avec la nature :
La pratique de la lutte raisonnée, s'opposant à la lutte systématique qui elle-même consiste à suivre un programme de traitements annuels, définies à l'avance, et sans approche réelle avec les aléas de la nature.
L'utilisation d'engrais organiques.

La réalisation de traitements pour la vigne qu'il effectue avec des produits phytopharmaceutiques à base de cuivre et de soufre et ceci toujours en fonction du besoin de la plante, de sa végétation et de la météorologie.
La pratique d'une vinification traditionnelle qui laisse agir les ferments naturels, sans aucun apport de levure et un suivi de chaque cuvée au cours de son élevage, avec la collaboration d'un laboratoire oenologique agrée.