DOMAINES ET SAVEURS
COLLECTION
JEANNE MARIE DE CHAMPS

Domaine Langoureau Sylvain

Bourgogne Aligoté 2024

Blanc - Régionale



Présentation

Cépage : Aligoté

Sols : Argilo calcaire. Orientation Ouest.

Age des vignes : 27 ans

Vinification et élevage : Après pressurage, les moûts sont débourbés 12 à 24 heures.

Puis la fermentation s'effectue en cuve inox neutre

Elevage 10 mois puis collage, filtration et mise en bouteilles avant la prochaine vendange.

Le nez frais, fruité et floral, invite à découvrir la bouche qui donne une sensation d'équilibre et de fraîcheur. La matière apporte un volume certain et l'acidité fruitée allonge la finale aux nuances minérales.

Nature à l'apéritif ou accompagné d'une crème de cassis. Il se joindra parfaitement aussi avec un plateau de fruits de mer.

Domaine Langoureau Sylvain



Histoire

Le domaine Sylvain LANGOUREAU est une exploitation familiale de 10ha50 reprise par Sylvain en 1988. Il est la 5ème génération. Nathalie (sa femme) est arrivée en 1995 et les 2 enfants se préparent à reprendre la suite.

Après un BTS Viti/Oeno et une année de licence CSEV (Conduite Stratégique d'une Exploitation Vitivinicole), Camille (leur fille) a travaillé un an sur le domaine en 2022. Début 2023, elle est partie 11 mois en Nouvelle Zélance travailler dans 3 domaines viticoles différents. Elle est revenue sur le domaine en janvier 2024.

Après un BTS Viti/Oeno, Bastien (leur fils) a choisi de revenir de suite sur le domaine.

Essentiellement en chardonnay sur les communes de Saint Aubin, Chassagne Mt, Puligny Mt et Meursault.

Vignes & Vins

Méthode de culture:
Le domaine travaille la vigne en culture raisonnée depuis le début. Ils ont travaillé en BIO en 2007 et 2008. Le bilan fait après ses 2années ne correspondait pas à leur façon de voir les choses et ils ont préféré reprendre la viticulture raisonnée qui est toujours suivie aujourd'hui et

s'adapte en fonction des conditions climatiques très hétérogènes de ces dernières années.

Le travail des sols est également adapté aux conditions climatiques de l'année. Ils désherbent le dessous du rang en début de saison. En années sèches les rangs sont enherbés, tondus si besoin en début de saison puis labourés en juin. En années humides, l'herbe dans le rang reste, elle est tondue régulièrement et le dessous du rang est labouré.

Vendanges et Vinifications:
Les vendanges sont manuelles, familiales avec la même équipe qui revient au domaine tous les ans. (Environ 45/48personnes)

La vinification est traditionnelle. Tous les vins sont vinifiés en fûts de 225 litres avec un pourcentage de fûts neufs de 10 à 30% selon les cuvées.

Seules les cuvées de Bourgogne Aligoté et de Bourgognes Hautes Côtes de Beaune rouge sont élevées en cuve inox.

Ils travaillent en levures indigènes. Il y a très peu de bâtonnages pour garder au maximum la concentration naturelle des vins. Les fermentations se font toutes naturellement quelque soit le millésime.

Les vins sont tous élevées 11 mois en fûts avant d'être collés, filtrés très légèrement et mis en bouteilles juste avant la vendange suivante. Ils gardent ainsi les fûts vides le moins de temps possibles et conservent donc une belle fraicheur à l'intérieur.

Depuis les années 2018/2019, le domaine a commencé a remarquer que beaucoup de ceps mourraient dans les vignes (problème de Bois Noir). Depuis le millésime 2021, le problème s'est accentué avec le dépérissement du porte greffe 161-49C. Ils ont donc perdu une grosse partie de leur vignoble qu'ils ont du remplacer.

En 7ans, ils ont remplacé l'équivalent de 6.5ha sur 10.5ha.

La conséquence directe a été le manque de bouteilles à la vente et le choix de leur part de privilégier la clientèle habituelle en refusant toutes les nouvelles demandes depuis 2021.

Il faudra encore attendre quelques années pour retrouver un vignoble un peu plus productif.

Projets:
Camille et Bastien prévoient de replanter quelques terrains classés en "Bourgogne" dans les 3-5 prochaines années de façon à augmenter leur production de Bourgogne Blanc.