

## CATHERINE ET CLAUDE MARÉCHAL

21300 Bligny-les-Beaune  
Tél. 03 80 31 44 37

### Bourgogne Aligoté (13 €) - 16,5

Nez fin et élégant avec des notes de fruits jaunes. La bouche est riche et ronde, avec des notes mielées en finale.

## > DOMAINE MASSE PÈRE ET FILS MAISON FABRICE ET ROLAND MASSE

71840 Bricilly - Tél. 04 85 44 38 73



Fabrice Masse

Devenu une des valeurs sûres du vignoble de la Côte Chalonnaise, Fabrice Masse exploite un hectare d'alcôve, sur la commune de Bricilly. La vigne est conduite en lutte raisonnée et laborée. « Mon Bourgogne Aligoté est élevé pour moitié en fût et pour moitié en fûts ». L'objectif est de conserver la fraîcheur et de l'associer à une belle complexité. Cette cuvée est destinée à une clientèle de particuliers et de cavistes.

Le domaine Masse séduit sur 13 hectares et complète sa production avec l'achat de raisins et de grappes.

### Bourgogne Aligoté - 17,5

Nez fin et précis de fruits blancs et de tilleul. Superbe bouche dans un style cru et pur, avec une grande longueur et de la netteté en finale.

## BERNARD MILLOT

21160 Meursault  
Tél. 03 80 21 30 91

### Bourgogne Aligoté Les Guets Bises (8 €) - 16

Nez mûr avec une fine réduction. En bouche le vin est solide et torique, avec une jolie amertume en finale.

## DOMAINE DE LA MONETTE

71640 Meurigny  
Tél. 03 85 96 07 95

### Bourgogne Aligoté (8,50 €) - 14,5

## VINCENT ET SOPHIE MOREY

21190 Chassagne-Montrachet  
Tél. 03 80 25 38 35

### Bourgogne Aligoté (7 €) - 15

Nez bien ouvert sur les fruits blancs et des notes florales. Grande pureté en bouche avec une belle longueur, qui évoque un charonnet.

## PIERRE NAIGEON

21 230 Gevrey-Chambertin  
Tél. 03 80 35 46 03

### Bourgogne Aligoté La Riotte (7,50 €) - 16

Nez fin dominé par des notes de pamplemousse. La bouche est fraîche et soignée, avec une finale qui fait saliver.

## CLAUDE NOUVEAU

21300 Cîteaux  
Tél. 03 80 91 13 34

### Bourgogne Aligoté (7,50 €) - 14,5

DOMAINE NUDANT  
21550 Ladoix-Serrigny  
Tél. 03 80 26 40 48

### Bourgogne Aligoté (9 €) - 15,5

Nez de fruits frais avec de fines notes grillées. Belle bouche gourmande, avec de la rondeur et une finale tendue.

## MANUEL OLIVIER

21700 Concreux et Corbion  
Tél. 03 80 62 39 33

Bourgogne Aligoté (8,90 €) - 16  
Notes de pâte d'amande et d'agrumes confits au nez. La bouche est fraîche et dynamique, avec une bonne longueur et une finale vive.

## > DOMAINE PANSIOT

21700 Congolain  
Tél. 03 84 90 86 57



Bernard, Emeline et Chantal Pansiot.

Le domaine Pansiot exploite près de 3,50 hectares en Bourgogne Aligoté. Une partie de la récolte est destinée à la vente au négoce, le reste étant commercialisé aux particuliers et aux cavistes. Les raisins sont récoltés à la machine et vinifiés comme les autres vins blancs du domaine. L'élevage se fait en cuve inox.

Installé à Congolain, le domaine, créé en 1961 avec 5 hectares, s'étend aujourd'hui sur 20 hectares en appellations Gevrey-Chambertin, Côte de Nuits-villages, Hautes-Côtes de Beaune, Choney-les-Beaunes, Savigny-les-Beaunes, Beaune et Meursault.

## Bourgogne Aligoté (2017) (17)

Nez pur et droit avec une belle complexité aromatique. La bouche est gourmande et rapide à la fois, avec une finale très bien installée.

## SYLVAIN PATAILLE

21160 Marsannay-la-Côte  
Tél. 03 80 51 17 35

### Bourgogne Aligoté - 16,5

Nez épicé avec des notes de noisettes au fruit. La bouche est bien extraite, marquée par les fruits jaunes et avec de la fraîcheur en finale.

### Bourgogne Aligoté Clos du Roy - 15

## CÉLINE PERRIN

21550 Ladoix-Serrigny  
Tél. 03 80 26 40 85

### Bourgogne Aligoté (9 €) - 15

## > DOMAINE JEAN PILLOT

21190 Chassagne-Montrachet  
Tél. 03 80 21 83 86



Antoine et Jean-Marc Pillot.

Le domaine Jean Pillot est une exploitation familiale de 12 hectares dirigée actuellement par Jean-Marc Pillot, spécialiste de l'appellation Chassagne-Montrachet. Il produit également une cuvée de Bourgogne Aligoté. Les vignes sont taillées en Cordon de Royat. En 2016, le rendement relevait à seulement 250 l/ha, pour une production de 1 200 bouteilles. Vendu à la main, le raisin est légèrement soigné avant d'être pressé. La fermentation et l'élevage se font en cuve inox pour 11 mois, avant la mise en bouteilles.

### Bourgogne Aligoté (10 €) - 17

Grande pureté au nez avec des notes d'agrumes. Très belle matière en bouche avec beaucoup de précision et une finale saline.

## VINCENT PRUNIER

21190 Auxey-Duresses  
Tél. 03 80 21 27 77

### Bourgogne Aligoté (5,50 €) - 16

Nez ouvert sur des notes locales et d'agrumes frais. Belle vivacité très tactique en bouche avec une finale soignée.

## > RAPET PÈRE ET FILS

21400 Pernand-Vergelesse  
Tél. 03 80 21 38 94



Vincent et Sylvain Rapet.

Spécialiste des vins blancs, Vincent Rapet démontre une maîtrise lors ses talents de vificateur avec un aligoté riche et tendu à la fois. Il exploite 10 acres sur l'appellation, plantés sur le village de Pernand-Vergelesse. « Nos productions près de 4 000 bouteilles, avec des vignes âgées d'une trentaine d'années. Les raisins sont récoltés à la main et élevés pour moitié en cuve inox et pour moitié en fûts de 350 litres », raconte Vincent Rapet. Ici aussi, une partie de la production de Bourgogne Aligoté est destinée à l'export, principalement dans 2 pays : Japon et Royaume-Uni.

### Bourgogne Aligoté (9,30 €) - 17

Nez frais et doux à la fois avec un côté sucré. La bouche impressionne par sa douceur avec une grande pureté et de la finesse.

## > ROUX PÈRE ET FILS

21190 Saint-Aubin  
Tél. 03 80 21 32 97



Emmanuel et Adolphe Roux.

Originaire de Saint-Aubin, la famille Roux est à la tête d'un domaine de 37 hectares, dont un peu plus d'un sont dédiés au cépage aligoté. « Nos parcelles sont situées sur communes de Corpeau et Saint-Aubin », explique Mathieu Roux. « Nous produisons deux cuvées d'aligoté : une cuvée 100% en cuve inox et l'autre issue des parcelles et raisins de Saint-Aubin. C'est la dernière qui était promise à