

Depuis plus de 25 ans, Jean-Luc Aegerter et son fils, Paul, qui l'a rejoint dans l'aventure en 2001, offrent des vins de Bourgogne fins et équilibrés. Amoureux de leur métier et riches de leur savoir-faire, ils ont à cœur de produire des vins dans le respect de leur terroir.

De l'appellation régionale au grand cru, la Maison Aegerter propose près de 40 appellations issues de 50 ha vinifiés.

Les Vins du Domaine

En plus de 20 ans, Jean-Luc et Paul, père et fils, ont constitué un domaine réparti sur quelques appellations phares bourguignonnes. Les 7 hectares de vignes en propriété leur permettent de produire chaque année environ 20 000 bouteilles de vin du domaine. Ce vignoble est choyé toute l'année avec un rendement moyen de 35 hectolitres par hectares seulement. Après la récolte et un tri soigneux des grains, le raisin est vinifié avec attention puis le vin est élevé en fût de chêne pendant un minimum de 12 mois.

Reflet de ce travail d'excellence, ils créent aujourd'hui « Les Vins du Domaine » avec un nouvel habillage chic et moderne.

BOURGOGNE PINOT NOIR

Domaine Aegerter

Quelques mots sur l'appellation...

Les vins de cette appellation régionale concernant de nombreuses communes peuvent présenter des différences organoleptiques. Ils partagent cependant de nombreux points communs. L'ensemble de la production de ce Pinot Noir Aegerter est, quant à elle, concentrée sur la Côte d'Or.

100% Pinot Noir

Après la vendange manuelle, les raisins sont placés, entre 2 et 4 jours, en cuve inox pour la macération préfermentaire. Puis, la fermentation alcoolique est enclenchée grâce à l'utilisation des seuls pieds de cuve. La fermentation malolactique et l'élevage s'effectuent en fûts de chêne pendant 8 à 12 mois.

Le Bourgogne Pinot Noir présente une robe riche en couleur, pourpre évoluant sur le rubis avec l'âge. Au nez, le bouquet s'ouvre sur une corbeille de petits fruits rouges et noirs (fraise, cerise, cassis, myrtille) et sur des notes de pruneau poivré avec les années. Le Bourgogne rouge est très vivant en bouche et structuré. Il offre une belle souplesse grâce à ses tanins mûrs qui lui permettent d'être dégusté dès son plus jeune âge. Du volume, de la chair.

Ce Bourgogne Pinot Noir sera le partenaire idéal d'un plat de volaille ou pot-au-feu. Il peut aussi se révéler sur du poisson ou des fromages à pâte cuite tel le Gouda.

Servir entre 12 et 14°C jeune et entre 14 et 16°C en vin plus mûr. A déguster dès maintenant et jusqu'à 5 ans.

2015 15,5/20 Jancis Robinson 2017

