Domaine A. et P. de Villaine - Bourgogne Côte Chalonnaise Les Clous Aimé - 2016 - blanc



Au Domaine A. et P. de Villaine, le travail dans les vignes est de haute précision, grâce à la viticulture en bio-dynamie. Cette rare maîtrise culturale s'exprime d'autant mieux dans les millésimes aux conditions climatiques délicates, comme 2016, avec son hiver très doux, son débourrement précoce, son terrible épisode de gel fin avril, puis son été très ensoleillé...

Cette cuvée Les Clous Aimé provient de sept parcelles différentes, situées sur le vallon de Bouzeron, qui partagent une belle exposition au Sud et des sols à dominante calcaire. La situation du coteau protège naturellement la vigne du vent du Nord qui peut souffler souvent du côté de Bouzeron : elle permet au chardonnay d'atteindre une maturité optimale.

Comme toujours chez de Villaine, rien n'a été laissé au hasard : les très vieilles vignes cohabitent avec des plants sélectionnés méticuleusement du côté du Hameau de Blagny (entre Puligny-Montrachet et Meursault), habitués aux sols très calcaires et donnant naturellement des rendements modérés, gages d'une haute concentration aromatique.

Au final, la qualité du sol et de la vigne, et la rigueur culturale, permettent de livrer année après année un vin mariant avec précision un fruité charnu, très savoureux, et une minéralité ciselée que l'on cherche dans un beau Bourgogne. Ce millésime 2016 confirme brillamment : l'expression du chardonnay est à la fois pure et riche, avec un élevage qui souligne les qualités du vin, le prépare à une belle garde d'au moins 5 ou 6 ans, mais ne l'alourdit jamais.

Fleurs blanches, chèvrefeuille en tête, pomme, pêche blanche, poudre d'amande, une touche de noix de muscade et de beurre frais, le bouquet se montre déjà expressif et délicieusement gourmand. Belle sensation d'harmonie en bouche, entre un toucher doux, velouté, et une jolie tension qui souligne la minéralité du vin, dans un registre frais, délicatement épicé et salin. Un pur blanc de plaisir, à déguster dans les 5 prochaines années, pour accompagner un dos de cabillaud, une viande blanche ou un morceau de comté.

Copyright 2018 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine A. et P. de Villaine - Bourgogne Côte Chalonnaise Les Clous Aimé - 2016 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or pâle

Nez : Très harmonieux et gourmand. Notes de terre humide, chèvrefeuille. Miel d'acacia. Pomme, pêche blanche. Pamplemousse. Beurre frais. Poudre d'amande, muscade.

Bouche : Saveurs mentholées à l'ouverture puis fruits blancs compotés, notes lactées, agrumes, pamplemousse presque confits. Bel équilibre entre gras et tension. Finale charnue et saline.

Accords mets-vins : Sa puissance s'accorde avec des plats riches : saumon fumé, andouilles, salade de harengs, blanquette de lotte ou de veau. Reblochon, beaufort.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2024

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne Côte Chalonnaise

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique