

Domaine A. et P. de Villaine - Bourgogne Côte Chalonnaise Les Clous Aimé - 2024 - blanc



Au Domaine de Villaine, le travail dans les vignes est de haute précision, grâce à des pratiques culturales respectant scrupuleusement les principes de la biodynamie. Une approche qui joue un rôle essentiel dans la capacité de la vigne à résister de si belle manière aux excès climatiques qui se succèdent en Bourgogne.

La majeure partie des raisins de cette cuvée Les Clous Aimé provient de plusieurs petites parcelles, situées sur le vallon de Bouzeron : elles 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. 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, la rigueur culturelle, mais aussi l'élevage subtil et maîtrisé, très majoritairement en foudres, permettent de livrer année après année un vin mariant avec précision un fruité charnu, savoureux, et cette tension minérale que l'on cherche dans les meilleurs Bourgognes.

À peine le nez posé sur le verre, le vin se dévoile avec une grande finesse, une élégance propre aux vins signés de Villaine. Peu exubérant de prime abord, quelques notes d'agrumes se dévoilent dans un premier temps. Un zeste de citron jaune, de la poire Comice ou encore de la Granny Smith : les arômes s'étirent, sans jamais chercher à appuyer le trait. Puis vient une sensation plus crayeuse, plus minérale. Le caillou mouillé et l'odeur de craie emmène le vin dans un registre d'une grande finesse, dont la fraîcheur est soulignée par une subtile touche mentholée. Après quelques minutes supplémentaires d'aération, on trouve des notes pulpeuses et gourmandes de poire au sirop et de pêche blanche. Le nez gagne alors progressivement en chair et en profondeur, sans perdre cette retenue qui fait tout son charme.

Dans le vin, tout est question d'équilibre, et le Domaine de Villaine l'a compris mieux que personne.

En bouche, l'attaque est friande et active déjà une sensation d'amers

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

minéraux qui vient immédiatement tendre la matière en bouche. En cœur de bouche, une certaine richesse texturée est là, qu'une juste acidité vient parfaitement contrebalancer, appuyée par une minéralité entêtante qui maintient le vin dans un registre droit et précis.

La sensation crayeuse s'est installée sur le palais : elle vient nous raconter l'essence calcaire du sol. Elle apporte du relief et finit de dessiner avec précision les contours du vin. Nous vous recommandons d'attendre ce Clou Aimé quelques années, afin que la patine du temps fasse son œuvre et que l'ensemble des protagonistes, tension, amertume et richesse trouvent leur parfait point d'harmonie.

Avec cette superbe matière, le vin demande un mets délicat, mais doté de suffisamment de mâche. De belles langoustines rôties au beurre de yuzu, accompagné d'une émulsion vanillée, devraient lui convenir à merveille. En entrée, on imagine fort bien un toast de purée de fève, surmonté de pecorino et de quelques feuilles de menthe ciselées. Des plats plus épicés seront de mise d'ici une dizaine d'années, comme une aubergine confite accompagnant un agneau braisé au yaourt, le tout relevé d'une sauce verte épicée.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine A. et P. de Villaine - Bourgogne Côte Chalonnaise Les Clous Aimé - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Robe jaune aux reflets pâles, limpide et brillante, d'une grande netteté.

Nez : Citron jaune, poire Comice et Granny Smith s'ouvrent sur une minéralité crayeuse et caillou mouillé, avant que pêche blanche et poire au sirop n'apportent chair et profondeur.

Bouche : L'attaque est friande, tendue par de fins amers minéraux. Le cœur de bouche déploie une richesse texturée qu'une acidité précise contrebalance. La finale, droite et crayeuse, signe un vin de sol persistant.

Accords mets-vins : Jeune, sur des langoustines rôties au beurre de yuzu avec émulsion vanillée, ou un toast de purée de fève au pecorino et menthe.
- Plus tard, sur une aubergine confite accompagnant un agneau braisé au yaourt, relevé d'une sauce verte épicée.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2033

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne Côte Chalonnaise

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique