

Domaine A. et P. de Villaine - Bouzeron - 2024 - blanc



Le cépage aligoté est le roi de Bouzeron, un roi choyé, aimé et vénéré, maître absolu des coteaux du village. Ce retour à l'état de grâce est récent à l'échelle d'un vignoble, l'aligoté ayant traversé de longues années "d'obscurantisme viticole", méprisé, relégué dans les plaines fertiles, et devenu simple ingrédient d'un kir.

On doit à Aubert de Villaine et Paul Jacqueson (du Domaine éponyme) d'avoir corrigé cette errance historique en redonnant à l'aligoté sa juste et pleine valeur, celle qu'il avait avant la crise du phylloxéra, quand il était considéré et traité à l'égal du chardonnay et du pinot noir. Il a bien sûr fallu un long travail de sélection du matériel végétal, avec des aligotés dorés choisis uniquement sur la commune de Bouzeron, à partir des plus belles vieilles vignes, suivi d'une redéfinition des terroirs sur les meilleurs coteaux, souvent en altitude, avec des sols pauvres, à dominante marno-calcaires, propices aux grands vins.

Enfin, on a étudié la vinification la plus adaptée pour ce cépage aromatique, immédiatement plaisant, afin de lui donner une plénitude et une allonge en bouche digne des meilleurs vins. Ce fantastique travail de réhabilitation de l'aligoté sur la Côte Chalonnaise fut récompensé, en 1997, par l'obtention de l'appellation Bouzeron, la seule en France issue à 100% du cépage aligoté.

Au Domaine de Villaine, le Bouzeron est cultivé en biodynamie, puis vinifié et élevé en foudres anciens, le contenant idéal pour préserver à la fois la fraîcheur et la rondeur naturelle du cépage.

La diversité du patrimoine de vignes d'aligoté permet à Pierre de Benoist et son équipe d'ajuster parfaitement les maturités, de trouver les meilleurs équilibres pour un résultat d'une complexité inégalée : pas moins de 17 parcelles réparties sur 9 lieux-dits entrent dans l'assemblage final, après avoir été vinifiées et élevées séparément, en grands foudres.

Avec sa robe jaune pâle aux reflets verts, cet Aligoté nous embarque immédiatement dans son univers. Un univers fruité, où se concentre une myriade d'agrumes. C'est frais, délicat, et l'on ne se lasse pas de le sentir de nouveau. Orange sanguine, citron de Menton, kumquat, zeste de pamplemousse insufflent un vent de fraîcheur qui, par petites touches de couleur, se pose sur un fond homogène, plus gourmand, à la sensation plus ample et charnue, évoquant poires et pommes pulpeuses.

Avec quelques tours d'oxygénation, le vin nous propose ensuite des notes

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

florales d'aubépine, de jasmin, de rosée du matin, nous projetant dans un univers à la fois délicat, sensible. L'ensemble est rejoint par une empreinte minérale, profondément calcaire, complétée de gourmandes notes de brioche chaude, juste sortie du four, et finement noisettées.

Superbe bouche pour cet Aligoté de référence. Le millésime 2024 lui convient à merveille, avec un équilibre remarquable entre la tension et une sensation plus ample, pulpeuse et texturée. L'aromatique de cet Aligoté laisse ici davantage de place à l'interprétation de sa texture. L'attaque est nette, rectiligne, et s'appuie sur une sensation fraîche, portée par une touche citronnée et une matière élancée. Au cœur de bouche, la fraîcheur d'une minéralité désaltérante épouse parfaitement la fine pellicule de gras qui caresse le palais et apporte rondeur et chair. Les sensations sont superbes. La verticalité de ce Bouzeron de haut vol nous accompagne jusqu'en fin de bouche, où elle active une légère amertume, nous fait saliver et prolonge le plaisir.

Pour commencer le repas, nous opterons pour quelques coques ou palourdes accompagnées d'un beurre blanc. Nous continuerons avec une langoustine de Bretagne, servie avec quelques légumes pochés au curcuma et un bouillon au lait de coco. On pourra également lui associer un maquereau cuit à la vapeur, parfumé au vin blanc et au céleri-rave, accompagné d'une émulsion de yuzu-kosho et de quelques langues d'oursin.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine A. et P. de Villaine - Bouzeron - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle aux reflets verts, ce Bouzeron 2024 affiche une robe lumineuse et nette, annonçant la fraîcheur et la délicatesse du cépage aligoté doré.

Nez : Agrumes éclatants — orange sanguine, citron de Menton, kumquat, pamplemousse — sur un fond de poire et pomme charnues, rehaussé d'aubépine, jasmin, brioche chaude et notes finement noisettées.

Bouche : L'attaque est rectiligne, portée par une touche citronnée ; le cœur de bouche marie minéralité désaltérante et fine pellicule de gras.

La finale verticale et salivante s'achève sur une légère amertume gourmande.

Accords mets-vins : Coques ou palourdes au beurre blanc, langoustine de Bretagne aux légumes pochés au curcuma et bouillon coco, ou maquereau vapeur au céleri-rave avec émulsion de yuzu-kosho et langues d'oursin.



Conseils de service

À consommer :
Dès maintenant et jusqu'en 2035 au moins

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération rapide en bouteille (1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Bouzeron

Cépage : Aligoté

Culture : Biologique et biodynamique