Domaine A. et P. de Villaine - Bourgogne Côte Chalonnaise La Digoine - 2024 - rouge

Le lieu-dit La Fortune, situé sur le finage de Bouzeron et voisin de La Digoine, occupe également une position de bas de coteau, où les sols marno-calcaires sont plus profonds. Connu depuis des siècles pour la qualité des vins rouges qui en sont issus, ce terroir donne au pinot noir une expression ample, particulièrement charmeuse et sensuelle.

Pierre de Benoist et Aubert de Villaine ont replanté sur cette petite parcelle avec des pieds de pinot fin, issus de sélections massales de Nuits Saint-Georges, repérées pour leurs rendements très modérés. Après un élevage en fûts dans la plus pure tradition bourguignonne, ce Bourgogne La Fortune nous montre, à son niveau bien sûr, la maîtrise incomparable de la famille de Villaine pour donner les moyens au pinot noir d'exprimer son terroir avec sincérité, classe et délicatesse.

Le nez séduit d'emblée par son insolente gourmandise. La robe aux reflets violine attire le regard avant même que les arômes ne s'échappent du verre. C'est une explosion de fruits rouges, dominée par la fraîcheur et la suavité de la fraise, associée à une touche plus profonde et bucolique, évoquant la gelée de mûre. Avec l'aération, le vin gagne encore en précision et dévoile une cerise noire rappelant celle d'un clafoutis encore tiède. Quelques notes de feuilles de cassis, de violette et un souffle mentholé apportent une touche aérienne. Ce Pinot Noir conjugue avec équilibre la franchise aromatique, la gourmandise et une fraîcheur éclatante.

Dès l'attaque, la bouche révèle des nuances réglissées et anisées, imprimant un rythme franc et frais. Le milieu de bouche, énergique, exprime une belle maturité, portée par une texture ample, caractéristique d'un Pinot Noir bien mûr. La matière, tendre et légèrement arrondie, caresse le palais et libère des tanins poudrés qui stimulent la salivation. La finale, vive et nette, se prolonge sur des petits fruits rouges acidulés. Un vin à la rondeur affirmée, solidement ancré dans son terroir, qui met en valeur l'harmonie du cépage entre texture, fraîcheur et tanins délicatement poudrés.

Une pièce de viande s'impose : un pigeon rôti sur le coffre, servi avec quelques légumes-racines glacés et une sauce au cassis bien réduite. Dans un esprit canaille, un pâté en croûte aux trompettes-de-la-mort, fruits secs et noisettes torréfiées fera également merveille. Enfin, pour un accord régional, on pourra opter pour une Époisses !

© 2025 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine A. et P. de Villaine - Bourgogne Côte Chalonnaise La Digoine - 2024 - rouge

Dégustation et accords

Robe : Rubis

Nez : gourmand : explosion de fruits rouges dominée par la fraise, associée à une touche de gelée de mûre. Cerise noire dans un clafoutis encore tiède. Notes de feuilles de cassis, de violette et un souffle mentholé.

Bouche : nuances réglissées et anisées, milieu de bouche énergique, texture ample, matière tendre et légèrement arrondie, tanins poudrés. La finale, vive et nette, se prolonge sur des petits fruits rouges acidulés.

Accords mets-vins : un pigeon rôti sur le coffre, servi avec quelques légumes-racines glacés et une sauce au cassis bien réduite. Un pâté en croûte aux trompettes-de-la-mort, fruits secs et noisettes torréfiées fera également merveille. Pour un accord régional, une Époisses

Conseils de service

À consommer :
Entre 2026 et 2035

Température de service : 17°

Ouverture : Carafage recommandé (1 heure)

Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne Côte Chalonnaise

Cépage : Pinot noir

Culture : Biologique et bio-dynamique