Domaine A. et P. de Villaine - Bouzeron - 2012 - blanc



Le cépage aligoté est le roi de Bouzeron, un roi choyé, aimé et vénéré, maître absolu des beaux 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 en bas de coteaux dans les vignes et en kir dans les verres.

C'est le Domaine A. et P. de Villaine qui rectifia 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 fallu un long travail de sélection de la matière végétale, avec des aligotés dorés choisis uniquement sur la commune de Bouzeron, à partir des plus belles vieilles vignes, suivi d'une redéfinition des micro-terroirs sur les beaux coteaux, certains très escarpés, avec les sols pauvres et variés propices au 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. Le Domaine de Villaine a été suivi par les autres vignerons de la commune (un peu de plus de 60ha...), récompensée 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 bio-dynamie puis vinifié et élevé en foudre, le contenant qui préserve à la fois la fraîcheur et la rondeur naturelle du cépage. Il s'apprécie dans sa jeunesse sur des coquillages, des chèvres frais ou tout simplement en apéritif. Avec l'âge, il prend au nez des notes étonnantes d'hydrocarbures, comme le riesling et en bouche, il développe l'ampleur et le gras des vins de Meursault.

Le Bouzeron est un vin magnifique, à découvrir absolument.

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine A. et P. de Villaine - Bouzeron - 2012 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or pâle

Nez : Des notes végétales variées d'herbes fines puis de coquille d'huître et des arômes très plaisants de chair de crabe.

Bouche : Ronde, légère et sensuelle avec des arômes de calisson qui s'ajoutent à ceux du nez. Une finale cristalline, comme une eau parfumée. Très joli.

Accords mets-vins : Hautement efficace avec escargots ou bigorneaux ! Jambon persillé, moules marinières, poêlée forestière, calamars grillés, chèvre frais ou pâtes alle vongole...

Conseils de service

À consommer :
Dès maintenant et pendant 5 ans

Température de service : 12°

Ouverture : Aération rapide avant de servir

Caractéristiques techniques

Appellation : Bouzeron

Cépage : Aligoté

Culture : Biologique et bio-dynamique