Domaine A. et P. de Villaine - Bouzeron - 2017 - 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.

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 matériau 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 bio-dynamie, puis vinifié et élevé en foudres anciens, le contenant idéal pour préserver à la fois la fraîcheur et la rondeur naturelle du cépage. Après une année 2016 marquée par le gel, Pierre de Benoist a renoué en 2017 avec une récolte qui pouvait lui redonner le sourire : l'état sanitaire et les équilibres des raisins s'avéraient exceptionnels, tandis que les quantités étaient enfin au rendez-vous !

Nous avons découvert ce Bouzeron l'hiver dernier et déjà, il nous montrait un profil particulièrement lumineux, étincelant même ! Une réussite magistrale qui se confirme pleinement aujourd'hui. Le bouquet, à la fois généreux et cristallin, est parcouru d'une fraîcheur irrésistible : roche pilée, nuance iodée, noyau de pêche, pomme Granny, une touche de noisette, une élégante dimension florale, entre bouton de rose et acacia, une fine touche miellée, quelques agrumes… Sa complexité aromatique est bluffante.

L'équilibre en bouche est remarquable : la texture satinée est toujours en

mouvement, le vin se déploie avec du volume en milieu de bouche mais aussi cette énergie qu'il tire du sol. Son grain crayeux, ses nobles amers évoquant les zestes et sa salinité, en font un vin à la fois fin et racé. Le retour des saveurs de fruits blancs et d'une touche fumée sur la finale est splendide de netteté.

Plus que jamais, voici sans conteste le « mètre-étalon » de l'appellation ! Indispensable.

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine A. et P. de Villaine - Bouzeron - 2017 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Très pâle, léger reflet vert

Nez : Frais et complexe : roche pilée, nuance iodée, noyau de pêche, pomme Granny, une touche de noisette, une élégante dimension florale, entre bouton de rose et acacia, une fine touche miellée, quelques agrumes (citron)

Bouche : Equilibre remarquable : une texture satinée toujours en mouvement, du volume en milieu de bouche, un grain crayeux avec de fins amers évoquant les zestes d'agrumes et une finale saline, très pure.

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 jusqu'en 2025

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération rapide avant de servir

Caractéristiques techniques

Appellation : Bouzeron

Cépage : Aligoté

Culture : Biologique et bio-dynamique