Domaine A. et P. de Villaine - Bourgogne Côte Chalonnaise Les Clous Aimé - 2017 - blanc



Au Domaine A. et P. de Villaine, le travail dans les vignes est de haute précision, grâce à des pratiques culturales respectant scrupuleusement les principes de la bio-dynamie. Que les conditions climatiques soient très agitées, comme en 2016, ou plus calmes, comme en 2017, la qualité du travail à la vigne peut faire la différence. En 2017, il a justement fallu s'adapter à une expansion végétative de la vigne très rapide, et surtout maîtriser les rendements. Si certains ont cédé à la peur d'un éventuel excès de maturité du chardonnay, Pierre a su attendre les quelques pluies de fin août et la diminution des températures qui ont parachevé la juste maturité des raisins.

Vendangée à partir du 5 septembre, cette cuvée Les Clous Aimé provient de sept parcelles différentes, situées sur le vallon de Bouzeron, qui 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, et la rigueur culturale, permettent de livrer année après année un vin mariant avec précision un fruité charnu, très savoureux, et une minéralité ciselée et rafraîchissante que l'on cherche dans un beau Bourgogne.

Ce millésime 2017 affiche aujourd'hui un profil particulièrement harmonieux. On aime la sensation de fraîcheur qui s'en dégage, sur des notes de petites fleurs blanches et de zeste d'orange, et le croquant du fruit, évoquant la pomme. Une fine trame épicée, avec ses évocations de poivre blanc et de noix de muscade, soutient l'ensemble. Souple et très avenant en bouche, le vin puise dans le sol calcaire tension et énergie bienfaitrices, qui s'équilibrent parfaitement avec la rondeur d'un fruit bien mûr, légèrement beurré, accompagné d'une gourmande touche de miel.

Un pur blanc de plaisir, à déguster dans les 5 prochaines années, pour

accompagner un dos de cabillaud, une viande blanche ou un morceau de comté fruité.

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine A. et P. de Villaine - Bourgogne Côte Chalonnaise Les Clous Aimé - 2017 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or pâle

Nez : Très harmonieux et gourmand. Notes légèrement grillées, chèvrefeuille. Miel d'acacia. Pomme, pêche blanche. Zeste d'orange. Beurre frais. Poudre d'amande, muscade, poivre blanc.

Bouche : Belle souplesse en entame, sur la chair des fruits blancs, légèrement beurrés, puis vient une tension crayeuse dynamisante. Finale élancée et minérale.

Accords mets-vins : Sa puissance s'accorde avec des plats riches : saumon fumé, andouilles, salade de harengs, blanquette de lotte ou de veau. Reblochon, beaufort.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne Côte Chalonnaise

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique