Domaine A. et P. de Villaine - Bourgogne Côte Chalonnaise Les Clous - 2011 - blanc



Au Domaine A. et P. de Villaine, le travail dans les vignes est de **haute précision**, grâce à la viticulture en bio-dynamie. Sur Les Clous, on obtient d'années en années de **beaux grains**, qui profitent des expositions sud des vignes mais aussi du vent frais du Nord qui souffle sur ces mêmes coteaux et permet une **maturité optimale** et non maximale des raisins.

Voici ce que le Domaine précise sur son vin : « Les Clous sont un assemblage de plusieurs lieux-dits des coteaux du vallon de Bouzeron, orientés au Sud, où, en été, le raisin mûrit à l'abri du vent du Nord. Notre vigne est plantée à partir de sélections du cépage Chardonnay que nous avons choisies pour leurs rendements modérés… Les greffons de chardonnay proviennent d'une sélection provenant elle-même de Blagny, village dont le vignoble est à cheval entre Puligny-Montrachet et Meursault, que nous avons choisi pour la qualité de ses fruits et ses rendements modérés. Les sols sont à **dominante calcaire** (calcaires de Corton et de Ladoix, de calcaires de Comblanchien mais aussi de marnes à pholadomya bellona et de calcaires de Chassagne). Planter du chardonnay sur ce type de sol et sous-sol semblait tout indiqué… La vie du sol, la qualité des pieds de ce chardonnay nous permettent de proposer un **vin minéral** ciselé et sur le fruit ».

Le millésime 2011 a commencé en toute beauté, avec un printemps très favorable, chaud, qui a permis une floraison précoce et bonne. En été, le temps est devenu plus variable, avec son lot de maladies qui pointe. Et fin août, les chaleurs sont revenues. Certains ont vendangé très tôt, d'autres, comme le Domaine de Villaine ont attendu la pleine maturité du raisin. 2011 n'est pas aussi dense que les 2009 et 2010 mais présente une **expression très pure** du chardonnay. Un vin d'une belle **distinction**.

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine A. et P. de Villaine - Bourgogne Côte Chalonnaise Les Clous - 2011 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, reflets dorés

Nez : Profond et varié. Notes crémeuses, fruits blancs, poivre blanc, poire, acacia et tilleul, cerfeuil, confiture d'églantine.

Bouche : Le jus est comme une eau vivifiante. Arômes entremêlés d'eau de rose, de crème fleurette, de gelée de fruits blancs et d'herbes fines. Distingué.

Accords mets-vins : De préférence des plats froids, colin mayonnaise, œuf mimosa, cocktail de crevettes, salade ou terrine de poisson à la ciboulette. Fromages frais.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2020

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage souhaitable

Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne Côte Chalonnaise

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique