Domaine A. et P. de Villaine - Bourgogne Côte Chalonnaise Les Clous Aimé - 2012 - blanc



Les Clous deviennent les Clous Aimé à partir du millésime 2012, les Clous Aimés étant le nom d'origine du climat.

Sinon, rien ne change, le vin est toujours le même. 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 ».

Aubert de Villaine et Pierre de Benoist considèrent que 2012 est l'une des plus grandes réussites des dix dernières années en Côte Châlonnaise. « Ce millésime 2012 est en effet la conjonction réussie des éléments primordiaux qui contribuent à façonner un paysage et son terroir : l'exposition, l'altitude, le sol, le sous-sol, à la condition bien sûr qu'ils se marient harmonieusement avec les conditions météos, bien impétueuses cette année, mais exceptionnellement favorables à la veille des vendanges. ».

Le vin présente en effet une belle harmonie et des arômes assez entêtants, entre l'acacia, le pissenlit et le chèvrefeuille. Il est très savoureux en bouche avec une belle allonge. Il est déjà là, a une belle présence mais mérite une garde de 5-8 ans au minimum.

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine A. et P. de Villaine - Bourgogne Côte Chalonnaise Les Clous Aimé - 2012 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or pâle

Nez : Très harmonieux, du miel d'acacia. Notes de racines, de terre humide, chèvrefeuille, genêt. Puissant.

Bouche : Saveurs mentholées à l'ouverture puis fruits blancs compotés, notes lactées, agrumes, pamplemousse presque confits, fleur d'oranger. Du gras. Finale charnue.

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 2020

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Carafage recommandé

Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne Côte Chalonnaise

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique