Domaine A. et P. de Villaine - Bourgogne Côte Chalonnaise Les Clous Aimé - 2018 - 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 par exemple, ou plus calmes, comme en 2018, la qualité du travail à la vigne peut faire la différence. En 2018, il a justement fallu s'adapter à une expansion végétative de la vigne très rapide, et surtout, maîtriser les rendements. A partir du 10 août, les nuits un peu plus fraîches ont permis de ralentir le rythme de maturation des baies.

Vendangés parmi les premiers, à partir du 30 août, à la faveur du beau temps, les raisins de cette cuvée Les Clous Aimé proviennent de sept parcelles différentes, situées sur le vallon de Bouzeron : elles 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, mais aussi un élevage subtil et maîtrisé, en foudres uniquement, permettent de livrer année après année un vin mariant avec précision un fruité charnu, savoureux, et une tension minérale que l'on cherche dans un beau Bourgogne.

Ce 2018 affiche aujourd'hui un profil particulièrement gourmand, mêlant harmonieusement sensualité et raffinement. Très avenant au nez comme en bouche, il assume parfaitement la dimension solaire du millésime avec ses arômes gourmands de fruits blancs bien mûrs, de praliné et de miel fin. Les notes d'agrumes, de genêt et de fleurs blanches et la tension calcaire que l'on perçoit dans une bouche charnue en entame puis vive et saline, apportent ce qu'il faut d'énergie.

Un pur blanc de plaisir, tout en équilibre, à déguster aujourd'hui sur l'éclat généreux du fruit ou d'ici 5 ans, quand il aura gagné en densité et en

minéralité pierreuse. Il sera alors parfait pour accompagner un dos de cabillaud et son beurre blanc, une viande blanche en sauce ou un morceau de comté fruité.

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine A. et P. de Villaine - Bourgogne Côte Chalonnaise Les Clous Aimé - 2018 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or pâle

Nez : Harmonieux et gourmand. Fruits blancs bien mûrs, praliné et miel fin. Des notes d'agrumes (citron, mandarine), de genêt et de fleurs blanches. Pierre concassée, craie.

Bouche : Voluptueuse et souple en entame, sur la chair des fruits blancs, légèrement beurrés, puis vient une tension calcaire dynamisante. Finale élancée et saline.

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

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2026

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne Côte Chalonnaise

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique