# Domaine A. et P. de Villaine - Bouzeron - 2014 - 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.

C'est le Domaine A. et P. de Villaine qui, avec le Domaine Paul et Marie Jacqueson, rectifia 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 fallu un long travail de sélection de la matière végétale, avec des aligotés dorés choisis uniquement sur la commune de Bouzeron, à partir des plus belles vieilles vignes, suivi d'une redéfinition des micro-terroirs sur les beaux coteaux, certains très escarpés, avec les sols pauvres et variés propices au 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 réahabilitation 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 foudre, le contenant qui préserve à la fois la fraîcheur et la rondeur naturelle du cépage. Sur ce très beau millésime 2014, aux francs arômes d'agrumes, la tension et la sensation de pureté en bouche sont tout simplement exemplaires. Il s'apprécie dans sa jeunesse sur des coquillages, un chèvre frais ou, bien sûr, en apéritif. Avec l'âge, il gagnera en ampleur et en gras, tout en conservant sa belle droiture.

Voici incontestablement le Bouzeron de référence!

**Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés**

# Domaine A. et P. de Villaine - Bouzeron - 2014 - blanc

## Dégustation et accords

**Robe :** Or pâle

**Nez :** Des notes végétales variées d'herbes fines puis de coquille d'huître. Zestes et pulpes d'agrumes. Epices douces.

**Bouche :** Précise, légère et sensuelle avec des arômes de calisson qui s'ajoutent à ceux du nez. Une finale cristalline, comme une eau parfumée. Belle fraîcheur minérale.

**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 pendant 5 ans

**Température de service :** 12°

**Ouverture :** Aération rapide avant de servir

## Caractéristiques techniques

**Appellation :** Bouzeron

**Cépage :** Aligoté

**Culture :** Biologique et bio-dynamique