Domaine A. et P. de Villaine - Bourgogne Côte Chalonnaise Les Clous Aimé - 2014 - 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 en effet d'une sélection issue du hameau de Blagny, dont le vignoble est à cheval entre Puligny-Montrachet et Meursault.

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 ».

Malgré quelques craintes pour le niveau de maturité des raisins, au vu de la météo fraîche et pluvieuse de l'été 2014, le superbe ensoleillement de septembre a permis au raisin d'atteindre cette maturité optimale recherchée par Pierre de Benoist.

L'expression du chardonnay est ici pure et pleine à la fois. Fleurs blanches et fruits croquants rendent le vin élégant et très expressif. La bouche est tout à la fois dense et vibrante, avec une belle longueur portée par une fine minéralité saline. Un très beau blanc bourguignon, à déguster dans les 5 prochaines années.

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine A. et P. de Villaine - Bourgogne Côte Chalonnaise Les Clous Aimé - 2014 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or pâle

Nez : Chèvrefeuille, acacia, notes mentholées, pamplemousse, zeste d'orange, fruits blancs. Agréables notes lactées.

Bouche : Belle définition, épurée. Très équilibré entre puissance, chair et la finesse de ses amers. Finale bien salivante.

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 :
Maintenant car très agréable mais aussi dans 3 ou 5 ans.

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une heure.

Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne Côte Chalonnaise

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique