Domaine A. et P. de Villaine - Bouzeron - 2018 - 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.

On doit à Aubert de Villaine et Paul Jacqueson (du Domaine éponyme) d'avoir corrigé 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 bien sûr fallu un long travail de sélection du matériau végétal, avec des aligotés dorés choisis uniquement sur la commune de Bouzeron, à partir des plus belles vieilles vignes, suivi d'une redéfinition des terroirs sur les meilleurs coteaux, souvent en altitude, avec des sols pauvres, à dominante marno-calcaires, propices aux 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 réhabilitation 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 foudres anciens, le contenant idéal pour préserver à la fois la fraîcheur et la rondeur naturelle du cépage. Les conditions du millésime 2018 ont particulièrement bien réussi à l'aligoté doré de Bouzeron : alors que les fortes précipitations de l'hiver ont permis d'emmagasiner d'importantes réserves hydriques dans les sous-sols de marnes, l'ensoleillement exceptionnel de l'été a permis à ce cépage plutôt tardif d'atteindre son point optimal de maturité, avec des équilibres sucres-acidité proches de la perfection. La vendange qui s'est déroulée autour du 10 septembre avait tout pour donner le sourire à Pierre de Benoist et son équipe ! D'autant que les quantités étaient (enfin !) relativement généreuses…

Nous avons découvert ce Bouzeron l'hiver dernier et déjà, il nous montrait un profil particulièrement lumineux, expressif et complet ! Une superbe réussite qui se confirme pleinement aujourd'hui. Le bouquet, à la fois généreux et frais, jaillit du verre : pomme Granny, poire, agrumes, roche humide, noisette fraîche, petites fleurs blanches, pollen et miel d'acacia…

C’est un festival d’arômes d’une pureté exemplaire !

L’équilibre en bouche est remarquable : la texture satinée est toujours en mouvement, le vin se déploie avec du volume en milieu de bouche mais aussi cette énergie qu’il tire du sol. Plus rond et ouvert que sur des millésimes frais, il ne se départit par pour autant de son grain pierreux à la fine amertume et de cette belle acidité qui fait chanter le sol et le fruit.

Plus que jamais, voici sans conteste le « mètre-étalon » de l’appellation ! Indispensable pour accompagner un saumon fumé ou des œufs brouillés aux asperges sauvages…

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine A. et P. de Villaine - Bouzeron - 2018 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Pâle, léger reflet vert

Nez : Expressif et jaillissant : pomme Granny, poire, agrumes, roche humide, noisette fraîche, petites fleurs blanches, pollen ou miel d'acacia, herbes fines (cerfeuil)

Bouche : Equilibre remarquable : une texture satinée en mouvement, du volume et de la rondeur en milieu de bouche, un grain crayeux avec de fins amers évoquant les zestes d'agrumes et une finale saline.

Accords mets-vins : Hautement efficace avec escargots ou bigorneaux ! mais aussi du saumon fumé, des calamars grillés, des oeufs brouillés aux asperges sauvages, un jambon persillé...

Conseils de service

À consommer :
Dès maintenant et jusqu'en 2028

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération rapide en bouteille (1 heure)

Caractéristiques techniques

Appellation : Bouzeron

Cépage : Aligoté

Culture : Biologique et bio-dynamique