Domaine A. et P. de Villaine - Bourgogne Côte Chalonnaise Les Clous Aimé - 2019 - 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. Une approche qui joue un rôle essentiel dans la capacité dont fait preuve la vigne pour résister de si belle manière aux excès climatiques qui se succèdent en Bourgogne. En 2019, ce sont surtout les pics caniculaires et la sécheresse, entre fin juin et début août, qu'elle a dû affronter. Aidés par quelques pluies bienfaitrices en août, les raisins ont profité de journées ensoleillées avec des nuits plus fraîches pour parfaire leur maturité jusqu'au 10 septembre, date de début des vendanges chez de Villaine.

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 délicieux 2019 affiche un profil gourmand et enjoué, mêlant harmonieusement sensualité du fruit mûr et fraîcheur florale et calcaire. Dès le premier nez, on se régale de notes pures et franches de poire Passe-Crassane, de pomme Boskoop, de coing juste cueilli mais aussi de pêche ou de prune Reine-Claude. Cette dimension fruitée, complétée de la douceur d'un miel d'acacia et d'une touche beurrée, s'accorde à merveille avec une sensation de fraîcheur omniprésente. Anis, lavande, fleurs d'eau, mais aussi le cerfeuil, la coriandre et une note subtile de sauge composent un tableau aérien et raffiné. Pamplemousse et citron ne sont pas loin, précédent une évocation crayeuse. On finit sur une note fumée qui semble

directement remonter des sols calcaires.

On se régale tout autant en bouche : tout coule de source, sur des saveurs de fruits juste pressés, entre poire Williams, mirabelle, pêche, goyave ou anone. Il y a là un vrai confort de bouche, avec cette matière veloutée et ondoyante qui évoque maintenant les coulis de fruits. On finit sur une finale dense et structurée, d'une longueur plus qu'honorable ! Un pur blanc de plaisir, qui sera parfait à table pour accompagner une terrine de lapin à la pistache suivie d'une poêlée de noix de pétoncles au cerfeuil ou des cuisses de grenouille, et d'un Chaource pour terminer.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine A. et P. de Villaine - Bourgogne Côte Chalonnaise Les Clous Aimé - 2019 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or clair brillant

Nez : Harmonieux et gourmand. Poire Passe-Crassane, pomme Boskoop, coing, pêche, prune Reine-Claude, miel d'acacia, beurre froid, anis, lavande, fleurs d'eau, cerfeuil, coriandre, citron, pamplemousse, craie. Musc.

Bouche : Veloutée et confortable sur des saveurs de fruits juste pressés, entre poire Williams, mirabelle, pêche, goyave ou anone. Finale dense, structurée mêlant salinité et coulis de fruits. Bonne longueur.

Accords mets-vins : Un saumon fumé ou une terrine de lapin à la pistache. Une poêlée de noix de pétoncles au cerfeuil ou des cuisses de grenouille. Un Chaource pour terminer.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2027

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne Côte Chalonnaise

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique