Domaine A. et P. de Villaine - Bouzeron - 2019 - 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 2019 ont particulièrement bien réussi à l'aligoté doré de Bouzeron, même si les rendements sont en nette baisse par rapport à l'année précédente du fait du gel d'avril sur certaines parcelles, et du stress hydrique de juillet. Cependant, cette année encore, les vignes ont fait la démonstration de leur extraordinaire capacité à résister et s'adapter aux excès du climat. Elles y ont bien sûr été aidée par les pratiques biodynamiques du Domaine et un épisode de pluie particulièrement bienvenu autour du 10 août.

La diversité du patrimoine de vignes d'aligoté permet à Pierre de Benoist et son équipe d'ajuster parfaitement les maturités, de trouver les meilleurs équilibres pour un résultat d'une complexité inégalée : pas moins de 17 parcelles réparties sur 9 lieux-dits entrent dans l'assemblage final, après avoir été vinifiées et élevées séparément !

En 2019, la réussite est impressionnante : le vin d'un grand raffinement et d'un équilibre de structure remarquable est promis à une très belle garde ! S'il ne semble pas pressé de dévoiler ses (nombreux !) charmes, il nous balade, au fil de son aération, le long d'une rivière, par un printemps radieux. Des notes de primevères, d'aubépine et d'acacia précèdent l'éclosion des arbres fruitiers et de leurs fines nuances aromatiques. Un souffle frais plane au-dessus du verre sur des notes de zeste de citron vert, de sorbet à la menthe, de glace au yogourt. Une note plus douce de miel, des évocations de poire, de coing et de marmelade lui donne un supplément de charme gourmand.

La bouche, ample, juteuse et très expressive est gorgée de saveurs de fruits frais, entre poire, pomme subtilement caramélisée, pêche blanche, brugnon et abricot, accompagnés de nuance d'orange et de citron Yuzu. Plus on avance, plus le vin gagne en intensité, se resserrant autour d'une superbe trame minérale, épicée et scintillante. On pense à la verveine, à la citronnelle et à des poivres fins. La dimension saline fait vibrer la finale et stimule nos papilles.

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

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine A. et P. de Villaine - Bouzeron - 2019 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Pâle, léger reflet vert

Nez : Raffiné, frais : primevères, aubépine et acacia, arbres fruitiers en fleurs, zeste de citron vert, sorbet à la menthe, glace au yogourt. Miel, poire, coing et marmelade.

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

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

Conseils de service

À consommer :
Dès maintenant et jusqu'en 2030

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération rapide en bouteille (1 heure)

Caractéristiques techniques

Appellation : Bouzeron

Cépage : Aligoté

Culture : Biologique et bio-dynamique