Domaine A. et P. de Villaine - Bouzeron - 2020 - 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 2020 ont particulièrement bien réussi à l'aligoté doré de Bouzeron, arrivé à pleine maturité tout au long du mois de septembre, selon les différentes parcelles, dans un état sanitaire absolument exceptionnel. L'été sec et ensoleillé, entrecoupé de quelques pluies orageuses bienfaitrices, et la qualité du travail cultural profondément inspiré par la bio-dynamie, ont permis aux vignes de capter le meilleur de la terre et du ciel et de le transmettre aux fruits.

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 !

Ce Bouzeron 2020 n'a pas fini de vous enchanter, tant la qualité de ses

équilibres de structure augurent d'un potentiel de garde d'au moins 10 voire 15 ans ! Un vin traversé par la lumière, par une énergie de vie que l'on perçoit dès la robe, brillante, avec ses reflets verts diaphanes.

Au premier nez, on découvre des paysages bucoliques, verdoyants, au milieu des herbes grasses et des fleurs des champs, on perçoit la fraîcheur d'un cours d'eau, à l'ombre des peupliers. Puis viennent les herbes fines, aux parfums tantôt anisés, tantôt mentholés ou citronnés : on pense au cerfeuil, à la coriandre, au persil plat, à la menthe sauvage ou à la verveine. Une expression calcaire aux notes fumées de pierre frottée précède l'avènement des agrumes, toniques, jaillissants, autour du citron et de l'orange. Le fruit n'est pas en reste : juteux et croquant, il semble avoir été juste cueilli dans le verger. Pomme, poire, nectarine ou coing : c'est un pur régal ! Tout ici respire la nature généreuse, prodigue.

La bouche, ample, juteuse et très expressive est gorgée de saveurs de fruits frais, entre poire, pomme Granny ou Reinette, coing et prune Reine-Claude. Autant de fruits traversés par l'énergie des agrumes et des épices revigorantes parmi lesquelles on reconnaît le poivre vert, la cardamome et le bâton de réglisse. L'équilibre entre une mâche charnue et cette sensation de fraîcheur dynamisante est absolument parfait.

Magnifique structure et superbe développement de saveurs pour ce Bouzeron de haute volée qui vous régalera à table pour accompagner bulots et tourteau mayonnaise, terrine tiède de poissons aux herbes fines, mais aussi des œufs brouillés aux asperges sauvages ou une fricassée de cuisses de grenouille. Imparable !

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine A. et P. de Villaine - Bouzeron - 2020 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Brillante, citron, léger reflet vert

Nez : Frais, printanier : herbes grasses et fleurs des champs, peuplier et fleurs d'eau, cerfeuil, coriandre, persil plat, menthe sauvage, verveine, pierre frottée, citron, orange, pomme, poire, nectarine et coing.

Bouche : Equilibre remarquable : une texture satinée en mouvement, du volume et du jus, un grain crayeux et épicé avec de fins amers évoquant les zestes d'agrumes, le poivre vert, la cardamome et le bâton de réglisse. Finale intense, longue

Accords mets-vins : Hautement efficace avec huîtres, escargots ou bigorneaux ! Mais aussi un tourteau mayonnaise, 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 2032 au moins

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération rapide en bouteille (1 heure)

Caractéristiques techniques

Appellation : Bouzeron

Cépage : Aligoté

Culture : Biologique et bio-dynamique