Domaine A. et P. de Villaine - Bourgogne Côte Chalonnaise Les Clous Aimé - 2020 - 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 biodynamie. 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.

Les raisins de cette cuvée Les Clous Aimé proviennent de plusieurs petites parcelles, 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, la rigueur culturale, mais aussi l'élevage subtil et maîtrisé, très majoritairement en foudres, permettent de livrer année après année un vin mariant avec précision un fruité charnu, savoureux, et cette tension minérale que l'on cherche dans les meilleurs Bourgognes.

Sur ce millésime 2020 aux équilibres souverains, on retrouve un Clou Aimé particulièrement pur, tonique et digeste : l'éclat du fruit et l'expression saline du sol sont parfaitement servis par un élevage qui se montre déjà très discret cette année.

Le nez, élégant et frais, s'ouvre sur des notes d'herbe fraichement coupée, de fenouil mais également de cosse d'haricot, d'amande et de noisette torréfiée, suivies de près par une expression fruitée autour de la pêche blanche, du melon de Cavaillon et de la pomme. La trame profonde et lumineuse révèle par la suite, et presque sans agitation, quelques exquises notes beurrées, de doux arômes de tuile aux amandes ou de pastel de nata. Les agrumes ne sont pas loin, sur des nuances citronnées et une touche de pamplemousse, tout comme cette trame minérale aux accents crayeux et poudrés. Elle précède le retour des herbes aromatiques qui nous maintiennent dans une agréable sensation de

fraîcheur.

Dès l'entame de bouche, on tombe sous le charme d'un jus allègre et vif. Il avance comme effilé et s'offre à nous sans fioriture, droit et pur. Il se fraie énergiquement un passage jusqu'en milieu de bouche. On mâche cette belle matière légère et suave à la fois. Puis on retrouve quelques nuances beurrées et subtilement vanillées. Les papilles finissent par être complètement subjuguées – emportées - par la profondeur de la texture. Un effet de traine apporte une salinité gourmande qui excite nos sens. La finale à peine poivrée s'étire de longues secondes : la persistance est exceptionnelle à ce niveau.

Ce blanc gourmand accompagnera parfaitement des moules gratinées au comté, une poêlée de noix de pétoncles au cerfeuil ou des palourdes farcies aux épinards. En fin de repas, il se révèlera tout aussi succulent sur des fromages à croûtes fleuries comme le Chaource ou encore le Brillat-Savarin.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine A. et P. de Villaine - Bourgogne Côte Chalonnaise Les Clous Aimé - 2020 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or clair brillant

Nez : Frais et gourmand. Herbe fraichement coupée, fenouil sauvage, cosse de haricot, amande, noisette torréfiée, pêche blanche, melon de Cavaillon et pomme Reinette, beurre frais, tuile aux amandes et pastel de nata, zeste de citron, pamplemousse, craie

Bouche : Une matière effilée, allègre et vive, gorgée de saveurs de fruits blancs croquants et d'une nuance beurrée. Belle profondeur du milieu de bouche, puis la trame saline resserre le propos, excite les papilles et allonge la finale

Accords mets-vins : Des moules gratinées au comté, une poêlée de noix de pétoncles au cerfeuil ou des palourdes farcies aux épinards. Chaource ou Brillat-Savarin pour terminer.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne Côte Chalonnaise

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique