Domaine A. et P. de Villaine - Bouzeron - 2021 - blanc



Le cépage aligoté est le roi de Bouzeron, un roi choyé, aimé et vénéré, maître absolu des 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 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.

On a également 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 d'origine Bouzeron, la seule en France issue à 100% du cépage aligoté.

Au Domaine de Villaine, les vieilles vignes d'aligoté doré, dont les plus anciennes ont aujourd'hui environ 115 ans, sont cultivées en suivant scrupuleusement les principes de la bio-dynamie. Malheureusement, en 2021, les vignes d'aligoté pourtant plus tardives n'ont pas échappé au gel de début avril. Les températures anormalement élevées en mars avaient entraîné un débourrement précoce, même sur les hauts de coteaux où se concentrent les parcelles d'aligoté. S'en suivirent des rendements historiquement bas pour cette cuvée phare chez De Villaine.

La diversité du patrimoine de vignes a cependant permis 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, toujours en foudre ancien, le contenant idéal pour préserver à la fois la fraîcheur et révéler le relief de ce cépage.

Ce Bouzeron 2021 séduit par son profil à la fois mûr et frais, parcouru

d’une minéralité subtile de roche pilée et de pétrichor après une pluie d’été, sur un sol caillouteux. Les notes rondes et gourmandes de coulis de fruits blancs, de coing, de confiture d’abricot ou de mirabelle se mêlent aux arômes fringants et toniques de citron vert, de zeste d’orange, de pamplemousse et de kiwi. Des horizons frais de fleurs blanches juste écloses et de prairies verdoyantes s’ouvrent devant nous.

On retrouve en bouche ce même équilibre entre une chair fruitée savoureuse, ample, de marmelade, de coing et de gelée de poire et le peps acidulé de la rhubarbe, du kiwi et des agrumes. La finale est généreuse et intense, profondément imprégnée par le sol, aussi bien dans sa dimension argileuse, texturée que dans son grain salin et sa vibration trouvée dans les calcaires.

Superbes équilibres expressifs pour ce Bouzeron de haute volée qui vous régalera à table pour accompagner terrine tiède de poissons aux herbes fines, chausson aux crabes ou moules marinières mais aussi des œufs brouillés aux asperges sauvages, un parmentier de cabillaud ou des quenelles de veau. Un modèle !

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine A. et P. de Villaine - Bouzeron - 2021 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Brillante, citron, léger reflet vert

Nez : Mûr et frais : roche pilée et pétrichor. Des notes rondes et gourmandes de coulis de fruits blancs, de coing, de confiture d'abricot ou de mirabelle, arômes toniques de citron vert, zeste d'orange, pamplemousse et kiwi. Fraîcheur des fleurs blanches

Bouche : Bel équilibre entre une chair fruitée savoureuse, ample, de marmelade, de coing et de gelée de poire et le peps acidulé de la rhubarbe, du kiwi et des agrumes. Finale intense, texturée, parcourue d'un grain salin

Accords mets-vins : Terrine tiède de poissons aux herbes fines, chausson aux crabes ou moules marinières mais aussi des œufs brouillés aux asperges sauvages, un parmentier de cabillaud ou des quenelles de veau

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