Domaine A. et P. de Villaine - Bourgogne Côte Chalonnaise Les Clous Aimé - 2021 - blanc



Au Domaine 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.

La majeure partie des raisins de cette cuvée Les Clous Aimé provient 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.

En 2021, constatant la faiblesse historique des rendements sur certaines parcelles, Pierre de Benoist a décidé de revenir, pour certains vins, au principe bien connu jadis en Bourgogne des « cuvées rondes » combinant des terroirs de nature différentes, gage d'une belle complexité. Aussi ce Clous Aimé intègre-t-il exceptionnellement les (trop rares) raisins produits sur les vignes de l'excellent terroir des Saint-Jacques, à Rully. Une initiative dont on se réjouit tant le vin semble ainsi avoir encore gagné en profondeur et en vibration minérale. Une empreinte saline qui se marie à merveille avec la rondeur fruitée expressive typique des chardonnays de Bouzeron.

Le nez, gourmand et tonique, s'ouvre sur des notes de fleurs blanches, d'herbe fraichement coupée, de fenouil mais également de tuile aux amandes, de fruits mûrs et juteux autour de la pêche blanche, de la prune jaune, de la pomme et de la poire. La trame profonde et lumineuse révèle

par la suite, et presque sans agitation, quelques exquises notes beurrées. 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.

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

Ce blanc friand et expressif 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 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine A. et P. de Villaine - Bourgogne Côte Chalonnaise Les Clous Aimé - 2021 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or clair brillant

Nez : Frais et gourmand. Herbe fraichement coupée, fenouil sauvage, cosse de haricot, tuile aux amandes, pêche blanche, melon de Cavaillon et pomme Reinette, beurre frais, turron 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 2029

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne Côte Chalonnaise

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique