Domaine A. et P. de Villaine - Bouzeron - 2015 - 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, certains très escarpés, aux sols pauvres et variés propices au 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 foudre, le contenant qui préserve à la fois la fraîcheur et la rondeur naturelle du cépage. En 2015, si l'on retrouve dans le bouquet ces francs arômes d'agrumes, de pierre frottée et d'herbes fines, on aime particulièrement ce grain de texture et ce supplément de profondeur qu'apporte la haute maturité du raisin. Tout cela, parfaitement mis en relief par un élevage de très haute précision.

Pureté, finesse et volume : au pays de l'aligoté, voici un vin en tout point exemplaire !

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

LA ROUTE des BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Domaine A. et P. de Villaine - Bouzeron - 2015 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or pâle

Nez : Des notes végétales variées d'herbes fines. Pierre frottée et coquille d'huître. Zestes et pulpes d'agrumes. Epices douces.

Bouche : Précise et sensuelle avec des arômes de calisson qui s'ajoutent à ceux du nez. Une finale cristalline, comme une eau parfumée. Belle fraîcheur minérale.

Accords mets-vins : Hautement efficace avec escargots ou bigorneaux ! Jambon persillé, moules marinières, poêlée forestière, calamars grillés, chèvre frais ou pâtes alle vongole...

Conseils de service

À consommer :
Dès maintenant et pendant 5 ans

Température de service : 12°

Ouverture : Aération rapide avant de servir

Caractéristiques techniques

Appellation : Bouzeron

Cépage : Aligoté

Culture : Biologique et bio-dynamique