Domaine A. et P. de Villaine - Bourgogne Côte Chalonnaise Les Clous Aimé - 2015 - blanc



Au Domaine A. et P. de Villaine, le travail dans les vignes est de haute précision, grâce à la viticulture en bio-dynamie. Sur Les Clous, on obtient d'années en années de beaux grains, qui profitent des expositions sud des vignes mais aussi du vent frais du Nord qui souffle sur ces mêmes coteaux et permet une maturité optimale et non maximale des raisins.

Voici ce que Pierre de Benoist précise sur son vin : « Les Clous sont un assemblage de plusieurs lieux-dits des coteaux du vallon de Bouzeron, orientés au Sud, où, en été, le raisin mûrit à l'abri du vent du Nord. Notre vigne est plantée à partir de sélections du cépage Chardonnay que nous avons choisies pour leurs rendements modérés... Les greffons de chardonnay proviennent d'une sélection provenant elle-même de Blagny, village dont le vignoble est à cheval entre Puligny-Montrachet et Meursault, que nous avons choisi pour la qualité de ses fruits et ses rendements modérés. Les sols sont à dominante calcaire. Planter du chardonnay sur ce type de sol et sous-sol semblait tout indiqué... La vie du sol, la qualité des pieds de ce chardonnay nous permettent de proposer un vin minéral ciselé et sur le fruit ».

Que dire de plus sur ce Clous Aimé ? Peut-être que la haute maturité du raisin apporte en 2015 une très gourmande touche exotique (perceptible au nez sur des notes d'ananas) qui enrobe parfaitement la fine minéralité fumée et épicée typique des Clous.

L'expression du chardonnay est ici pure et riche à la fois. Fleurs blanches et fruits croquants rendent le vin puissant et toujours élégant. La bouche est dense mais jamais lourde, avec une belle longueur portée par une salinité salivante. Un très beau blanc bourguignon, à déguster dans les 5 prochaines années.

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine A. et P. de Villaine - Bourgogne Côte Chalonnaise Les Clous Aimé - 2015 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or pâle

Nez : Très harmonieux. Notes de terre humide, chèvrefeuille, genêt. Miel d'acacia. Fruits blancs, ananas. Pamplemousse. Crème fouettée.

Bouche : Saveurs mentholées à l'ouverture puis fruits blancs compotés, notes lactées, agrumes, pamplemousse presque confits, fleur d'oranger. Du gras. Finale charnue.

Accords mets-vins : Sa puissance s'accorde avec des plats riches : saumon fumé, andouilles, salade de harengs, blanquette de lotte ou de veau. Reblochon, beaufort.

Conseils de service

À consommer :
Maintenant sur le fruit puis à nouveau dans 5-7 ans.

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Carafage recommandé

Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne Côte Chalonnaise

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique