Domaine A. et P. de Villaine - Bouzeron - 2022 - 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 dans les plaines fertiles, et devenu simple ingrédient d'un kir.

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, souvent en altitude, avec des sols pauvres, à dominante marno-calcaires, propices aux 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 biodynamie, puis vinifié et élevé en foudres anciens, le contenant idéal pour préserver à la fois la fraîcheur et la rondeur naturelle du cépage. Les conditions du millésime 2022 ont particulièrement bien réussi à l'aligoté doré de Bouzeron, arrivé à pleine maturité tout au long du mois de septembre, selon les différentes parcelles, dans un état sanitaire absolument exceptionnel. L'été chaud et ensoleillé, entrecoupé de quelques pluies orageuses bienfaitrices, et la qualité du travail cultural profondément inspiré par la biodynamie, ont permis aux vignes de capter le meilleur de la terre et du ciel et de le transmettre aux fruits.

La diversité du patrimoine de vignes d'aligoté permet 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, en grands foudres.

Ce Bouzeron 2022 n'a pas fini de vous enchanter : il offre cette année un

profil à la fois charmeur, fringant et printanier, gagnant en sensualité gourmande et séveuse au fil de son aération. La qualité de ses équilibres augure d'un potentiel de garde d'au moins 10 voire 15 ans ! Un vin traversé par la lumière, par une énergie de vie que l'on perçoit dès la robe, brillante, avec ses reflets verts diaphanes.

Le nez s'ouvre sur l'éclat et l'énergie acidulée des pommes Granny et Reinette, rapidement rejointes par des herbes fines aux accents subtilement mentholés et la délicatesse de petites fleurs blanches, entre chèvrefeuille, tilleul, aubépine et fleurs du verger. Progressivement, la palette de fruits s'élargit laissant poindre une poire juteuse, un brugnon blanc bien mûr, mais aussi de subtils parfums d'agrumes, entre mandarine et citron de Menton. Au fil de l'aération, le propos gagne en douceur, en sensualité même : on pense maintenant à l'amande et à la dragée, à l'anis de Flavigny, à une tarte meringuée au citron. Tandis que les marnes et les calcaires impriment une sensation de fraîcheur, évoquant les pierres mouillées. Une myriade d'épices s'élève en fines volutes, ajoutant à la complexité de ce Bouzeron emblématique.

La bouche, ample, juteuse et très expressive est gorgée de saveurs de fruits frais, entre poire, pomme et pêche blanche. Autant de fruits traversés par l'énergie des agrumes, quelques notes d'amandes et de noisettes fraîches et des épices stimulantes parmi lesquelles on reconnaît le poivre blanc, le poivre Sichuan, la cardamome et le piment d'Espelette, sans oublier une touche citronnée rappelant la verveine. L'équilibre entre une mâche charnue et cette sensation de fraîcheur dynamisante est absolument parfait.

Magnifique structure et superbe développement de saveurs pour ce Bouzeron de haute volée qui vous régalera à table pour accompagner bulots et tourteau mayonnaise, terrine tiède de poissons aux herbes fines, tartare de saumon aux herbes fines mais aussi des œufs brouillés aux asperges sauvages ou une fricassée de cuisses de grenouille. Plus tard, optez pour des moules marinières ou un dos de cabillaud rôti. En fin de repas, un Brillat-Savarin s'impose. Imparable !

Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine A. et P. de Villaine - Bouzeron - 2022 - Blanc

Dégustation et accords

Robe : Brillante, citron, léger reflet vert

Nez : complexe : pommes Granny et Reinette, herbes fines mentholées, chèvrefeuille, tilleul, aubépine, fleurs du verger, poire, brugnon blanc, mandarine, citron de Menton, amande, dragée, anis de Flavigny, tarte meringuée au citron, pierres mouillées, épices.

Bouche : ample, juteuse, très expressive, gorgée de fruits frais (poire, pomme, pêche blanche), agrumes, amandes et noisettes fraîches, épices stimulantes, touche citronnée (verveine). Equilibre parfait entre mâche charnue et sensation de fraîcheur dynamisante.

Accords mets-vins : bulots et tourteau mayonnaise, terrine tiède de poissons ou tartare de saumon aux herbes fines, œufs brouillés aux asperges sauvages, fricassée de cuisses de grenouille. Plus tard, moules marinières, dos de cabillaud rôti. Brillat-Savarin.

Conseils de service

À consommer :
Dès maintenant et jusqu'en 2033 au moins

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération rapide en bouteille (1 heure)

Caractéristiques techniques

Appellation : Bouzeron

Cépage : Aligoté

Culture : Biologique et biodynamique