Domaine A. et P. de Villaine - Bourgogne Côte Chalonnaise Les Clous Aimé - 2022 - 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 de la vigne à 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.

Le nez s'ouvre sous un voile de notes suaves et gourmandes. Crème fraîche, beurre frais, tuile aux amandes, miel d'acacia et guimauve se fraient tout d'abord un chemin, précédant des parfums enveloppants de coulis de fruits blancs et de fruits à noyau. Avec l'arrivée de notes végétales et rafraichissantes d'herbes coupées, de feuille de menthe, de verveine et de fenouil, on réalise que la densité perçue au premier nez annonçait une belle complexité. On finit sur de stimulantes nuances de réglisse, de pomme Reinette et de poudre crayeuse.

L'attaque stimulante, animée d'une acidité palpitante, confirme la belle énergie d'un jus qui a déjà parfaitement digéré son élevage. Le milieu de bouche convoque le jus de poire et des saveurs de mandarine, de pomelo et d'orange sanguine. La tension initiale laisse ensuite entrevoir une matière plus crémeuse. On pense à des fruits flambés, à une crème anglaise légèrement vanillée. Cette texture profonde et subtilement granuleuse allonge le vin. La finale, légèrement épicée et citronnée,

dessine précisément les contours d’un jus scintillant, imprégné également par le sol calcaire. On a, pour finir, le sentiment d’inspirer un air frais et iodé.

On alliera, presque instinctivement, ce vin gourmand et tonique à des fromages à croûtes fleuries : on pense au Chaource par exemple. Moules marinières ou à la Thaï, poêlée de noix de pétoncles au cerfeuil ou encore une blanquette de lotte légèrement safranée accompagneront parfaitement ces Clous Aimé.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine A. et P. de Villaine - Bourgogne Côte Chalonnaise Les Clous Aimé - 2022 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or clair brillant

Nez : Frais et gourmand : crème fraîche, beurre frais, tuile aux amandes, miel d'acacia, guimauve, crème de fruits blancs, fruits à noyau, herbes coupées, feuille de menthe, verveine, fenouil, réglisse, pomme Reinette, poudre de craie.

Bouche : attaque stimulante animée d'une acidité palpitante. Milieu de bouche sur des saveurs de jus de poire et d'agrumes, matière plus crémeuse (fruits flambés, crème anglaise vanillée). Finale légèrement épicée et citronnée, imprégnée par le sol calcaire.

Accords mets-vins : des fromages à croûtes fleuries (Chaource par exemple). Moules marinières ou à la Thaï, poêlée de noix de pétoncles au cerfeuil ou encore une blanquette de lotte légèrement safranée

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne Côte Chalonnaise

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique