Domaine A. et P. de Villaine - Bourgogne Côte Chalonnaise La Fortune - 2022 - rouge



Le lieu-dit La Fortune, situé sur le finage de Bouzeron et voisin de La Digoine, occupe également une position de bas de coteau, où les sols marno-calcaires sont plus profonds. Connu depuis des siècles pour la qualité des vins rouges qui en sont issus, ce terroir donne au pinot noir une expression ample, particulièrement charmeuse et sensuelle.

Pierre de Benoist et Aubert de Villaine ont replanté sur cette petite parcelle avec des pieds de pinot fin, issus de sélections massales de Nuits Saint-Georges, repérées pour leurs rendements très modérés. Après un élevage en fûts dans la plus pure tradition bourguignonne, ce Bourgogne La Fortune nous montre, à son niveau bien sûr, la maîtrise incomparable de la famille de Villaine pour donner les moyens au pinot noir d'exprimer son terroir avec sincérité, classe et délicatesse.

Le nez s'ouvre sur de délicieux parfums de fruits noirs et rouges entremêlés : on se régale de prune bleue, de cerise, de framboise et de gelée de mûre, complétées de notes plus toniques et acidulées évoquant la groseille et la grenade. Les parfums enveloppant d'un chocolat crémeux et de subtiles épices douces ajoutent à la sensualité du propos : on pense à la cannelle, la noix de muscade et au poivre rose. Puis viennent de ravissantes volutes florales qui s'élèvent tendrement au-dessus du verre : on pense à la pivoine, au géranium, mais aussi à l'œillet rouge et à la violette, dans une dimension plus suave. Quelques nuances mentholées, autour de l'eucalyptus, apportent une stimulante sensation de fraîcheur.

La bouche n'est pas en reste : ample et soyeuse, elle offre une texture veloutée gorgée de fruits mûrs parmi lesquels on reconnaît le cerise burlat, la mûre, les prunes rouges et bleues, la grenade, ainsi qu'une note de tomate bien mûre. Autant de fruits relevés de saveurs épicées subtiles et excitantes, autour d'une déclinaison de poivres, du bâton de réglisse, de la menthe poivrée. Il y a là un vrai confort de bouche, servi par des tanins souples, couplé à une formidable sensation d'énergie, de vivacité : l'équilibre est superbe.

La matière ondule avec grâce sur la finale, prolongeant le plaisir gustatif pendant de longues secondes où les papilles se régalent de saveurs de cerises épicées. On aura autant de plaisir à boire cette bouteille dans quelques mois qu'après 5 ou 10 ans de cave. Jeune, un tartare de bœuf bien relevé devrait parfaitement fonctionner, tout comme un saucisson brioché. Plus tard, laissez-vous tenter par un bourguignon de joue de bœuf.

© 2024 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine A. et P. de Villaine - Bourgogne Côte Chalonnaise La Fortune - 2022 - rouge

Dégustation et accords

Robe : Rubis

Nez : Sensuel, raffiné : prune bleue, cerise, framboise, gelée de mûre, groseille, grenade, chocolat crémeux, cannelle, noix de muscade, poivre rose, pivoine, géranium, œillet rouge, violette, eucalyptus

Bouche : ample et soyeuse, texture veloutée gorgée de fruits mûrs (cerise burlat, mûre, prunes rouges et bleues, grenade, tomate) relevés d'épices (poivres, bâton de réglisse, menthe poivrée), tanins souples. Longue finale sur des saveurs de cerises épicées.

Accords mets-vins : Jeune, un tartare de bœuf bien relevé devrait parfaitement fonctionner, tout comme un saucisson brioché. Plus tard, laissez-vous tenter par un bourguignon de joue de bœuf.

Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2034

Température de service : 17°

Ouverture : Carafage recommandé (1 heure)

Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne Côte Chalonnaise

Cépage : Pinot noir

Culture : Biologique et bio-dynamique