Domaine A. et P. de Villaine - Bouzeron - 2023 - 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 matériel 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. 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.

Éclatant, cet aligoté ne laissera personne indifférent. Rapidement, des notes fraîches et subtiles nous parviennent. Commençons par ce souffle énergique porté par les agrumes, autour de la mandarine, l'écorce de citron de Menton, qui donnent le tempo. Le vin s'oxygène, les arômes s'entrelacent : la dimension florale apporte alors de l'élégance sur des parfums de tilleul, d'épine de pin et la douceur des fleurs du verger. Le nez se distingue par sa précision : aucun parfum ne domine, chacun s'efface pour laisser place à l'harmonie d'ensemble. Après quelques minutes d'aération, une tonalité plus chaleureuse apparaît : une sensation

musquée, légèrement lactée, accompagnée de senteurs de noisettes à peine torréfiées et d'un succulent jus de poire.

On aime la franchise d'expression du jus, en bouche : ici, point de superflu, du fruit et du sol, rien que du fruit et du sol. À la fois tendre et croquant, toujours droit, ce Bouzeron prouve une fois encore l'intensité du cépage aligoté. L'attaque est nette. Très vite, l'acidité apporte une fraîcheur minérale, désaltérante, autour d'une eau citronnée relevée d'un peu de sel, et d'une poire juteuse. Le vin s'installe tranquillement, un léger gras, qui nappe le palais, met en valeur une matière fuselée et dynamique. Le milieu de bouche est marqué par une salivation persistante, nourrie par de beaux amers minéraux parfaitement intégrés. La finale contraste avec l'attaque : elle dévoile une chaleur réconfortante, avec quelques arômes d'amandes torréfiés et de poivre.

On l'imagine fort bien avec des langoustines fraîches et crues, marinées avec un peu de jus de yuzu, de la sauce soja, de la menthe mais aussi des baies roses. On l'associera après quelques années en cave à une volaille de Bresse rôtie, accompagnée d'une sauce légère aux champignons des bois et d'une purée de topinambour.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine A. et P. de Villaine - Bouzeron - 2023 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Brillante, citron, léger reflet vert

Nez : complexe : mandarine, écorce de citron de Menton, tilleul, épine de pin, fleurs du verger, sensation musquée, légèrement lactée, accompagnée de senteurs de noisettes à peine torréfiées et d'un succulent jus de poire.

Bouche : attaque nette, acidité à la fraîcheur minérale, désaltérante (eau citronnée relevée de sel), poire juteuse. Léger gras, matière fuselée et dynamique. Salivation persistante, nourrie par de beaux amers minéraux. Finale réconfortante entre amande et poivre

Accords mets-vins : langoustines fraîches et crues, marinées avec du jus de yuzu, de la sauce soja, de la menthe et des baies roses. Dans quelques années, une volaille de Bresse rôtie, accompagnée d'une sauce légère aux champignons des bois et d'une purée de topinambour

Conseils de service

À consommer :
Dès maintenant et jusqu'en 2034 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