Domaine A. et P. de Villaine - Bouzeron - 2016

Le cépage aligoté est le roi de Bouzeron, un roi choyé, aimé et vénéré, maître absolu des beaux 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 en bas de coteaux dans les vignes et en kir dans les verres.

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 en Bourgogne 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, certains très escarpés, aux sols pauvres, à dominante marno-calcaire, propices au 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. Cet énorme 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 bio-dynamie puis vinifié et élevé en foudre, le contenant qui préserve à la fois la fraîcheur et la rondeur naturelle du cépage. Malheureusement en 2016, les parcelles de haut de coteau ont été assez sévèrement touchées par le gel, et c'est, au final, une récolte amputée de plus d'un tiers qui est entrée dans les chais.

Mais quel raisin : magnifique de fraîcheur, de concentration et d'intensité minérale ! Dès le premier nez, finesse et fraîcheur sont au rendez-vous, avec de jolies notes de fleurs de printemps, de caillou, de citron, de pamplemousse et une touche iodée caractéristique. La belle maturité du fruit donne en bouche une très agréable rondeur en attaque. Cette densité légèrement crémeuse se trouve parcourue et allégée sans cesse par une fine acidité évoquant le pamplemousse et une trame minérale aux accents salins d'une superbe précision. Le retour du fruit sur la finale, entre pomme acidulée, agrumes et une touche de goyave, finit de nous séduire.

Encore une fois, voici sans conteste le « mètre étalon » de l'appellation !

Copyright 2018 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine A. et P. de Villaine - Bouzeron - 2016

Dégustation et accords

Robe : Or pâle

Nez : Des notes végétales variées d'herbes fines. Pierre frottée et coquille d'huître. Zestes et pulpes de citron et pamplemousse. Pomme. Epices douces, une touche de miel.

Bouche : Précise et sensuelle avec des arômes de calisson qui s'ajoutent à ceux du nez. Une finale cristalline, comme une eau parfumée aux agrumes. Belle fraîcheur minérale.

Accords mets-vins : Hautement efficace avec escargots ou bigorneaux ! Jambon persillé, moules marinières, poêlée forestière, calamars grillés, chèvre frais ou pâtes alle vongole...

Conseils de service

À consommer :
Dès maintenant et pendant 5 ans

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération rapide avant de servir

Caractéristiques techniques

Appellation : Bouzeron

Millésime : 2016

Type : Vin tranquille sec

Cépage : Aligoté

Culture : Biologique et bio-dynamique