

DOMAINE DE VILLAINÉ

Propriétaire à Bouzeron et Rully

PRÉSENTATION DES VINS

En raison de faibles volumes produits dans certaines de nos appellations, nous avons pris la décision d'élaborer des « Cuvées rondes », c'est-à-dire des vins issus de plusieurs terroirs et appellations différentes. Il s'agit notamment de notre Bourgogne Côte Chalonnaise blanc « Les Clous Aimé » et de certains de nos vins rouges.

Nos vins blancs sont pleins d'énergie. On est sur un message tactile, gustatif et olfactif vraiment original, malgré le coup de gel d'avril 2021. Ce sont des vins qui reflètent bien les fruits qui sont nés avant le coup de gel d'avril 2021, ont survécu à cet aléa climatique, et ont mûri ensuite dans de bonnes conditions.

Pour les rouges, tout est question de vibration, de parfum et de texture dans ce millésime 2021.

Même si nous avons dû passer par des « cuvées rondes » pour certains de nos vins rouges, de par leur intensité, ils sont capables d'exprimer, non pas une certaine puissance mais plutôt une certaine obstination du fruit.

Tout vibre dans nos vins de pinot noir cette année, l'acidité assez tranchante, les tanins murs et en cours d'assouplissement pour certains d'entre eux, la fluidité de la matière qui rend les vins digestes, gourmands et incroyablement vivants.

Nos Vins de Bouzeron

Bouzeron 2021



Issu de 17 parcelles différentes d'aligoté doré avec une moyenne d'âge de 65 ans et dont la plus vieille d'entre elles aurait environ 115 ans, vous retrouvez ce qui fait la qualité de notre Bouzeron : cette capacité pour l'aligoté doré de révéler les terroirs de Bouzeron ce qui lui a valu la reconnaissance en Appellation Village en 1997.

Son nez exprime l'essence d'un fruit mûr accompagnée de notes raffinées, peu boisées, intenses et fraîches liées aux agrumes, avec cette sensation de sentir le « pétrichor » (l'odeur de la pluie sur des cailloux). En bouche, on perçoit l'équilibre qu'il peut y avoir entre la rondeur du fruit, des notes de fleurs blanches et la délicatesse du grain du vin.

Un très beau Bouzeron dont nous regrettons qu'une seule chose : de ne pas en avoir produit plus.

A boire maintenant pour goûter la mémoire du fruit ou dans cinq ans pour découvrir le souvenir des terroirs marno-calcaires des hauts de coteau de Bouzeron.

Bourgogne Côte Chalonnaise « Les Clous Aimé » 2021



Il s'agit d'une des « Cuvées Rondes » que nous avons décidé de faire. En plus des raisins de chardonnay provenant des parcelles à Bouzeron qui composent traditionnellement ce « Clous Aimé », nous avons décidé d'assembler le vin qui en est issu avec celui de Rully « Les Saint Jacques ».


Cela donne un vin qui allie la rondeur du fruit de chardonnay provenant des coteaux de Bouzeron avec ses arômes de fleurs blanches et la profondeur du terroir de Rully Les Saint-Jacques, plus limoneux que celui de Bouzeron avec ses notes minérales et citronnées très rafraichissantes.

A boire sur la jeunesse du fruit.

DOMAINE DE VILLAINÉ

Propriétaire à Bouzeron et Rully

Bourgogne Rouge 2021

 Il s'agit de l'autre « Cuvée Ronde » dont je vous parlais ci-dessus. Ce Bourgogne rouge est issu des vins provenant des terroirs de nos deux Bourgogne Rouge « La Digoine » et « La Fortune » situés à Bouzeron, de notre Mercurey « Les Montots » et de notre Santenay 1^{er} Cru « Passetemps ».

Son nez est frais et devient très fruité après quelques tours d'aération en verre. En bouche, on a la perception d'un équilibre entre les fruits frais, la vendange en majorité entière qui amène cette touche légèrement séveuse, et un concentré de fruits rouges délicats, frais et mûrs.

Nous espérons que vous retrouverez à travers ce Bourgogne toutes les qualités de ces quatre vins : la gourmandise et l'élégance de « La Fortune » et « La Digoine », la densité des « Montots » et la profondeur de notre « Passetemps ».

Nos Vins de Rully

Rully Premiers Crus 2020

*Vin en 3^e année de conversion vers l'agriculture biologique

Rully 1^{ER} Cru « Rabourcé » 2020*

Notre Rully 1^{er} Cru « Rabourcé » libère au nez une certaine complexité, mariant des notes de fruits mûrs à chair blanche à des notes de beurre frais, légèrement boisée grâce à une vinification d'une bonne partie des raisins en foudre neuf de 2018. En bouche, on retrouve, après aération des notes minérales, une amplitude aromatique synonyme d'une très belle maturité des raisins avec une finesse et une souplesse qui rappellent celles de l'abricots, de fruits et d'ananas confits. On perçoit également des notes d'amertume qui proviennent en particulier de la peau des raisins. Cette amertume fait saliver et rend la finale presque tendue et fraîche à la fois tout en proposant une longueur assez incroyable.

Un vin à boire maintenant ou dans les deux ou cinq ans.

Rully 1^{ER} Cru « Cloux » Blanc 2020*

Situé au cœur du coteau des 1^{ers} crus de Rully, notre « Cloux » blanc développe au nez une belle palette aromatique malgré son jeune âge allant de notes d'agrumes à des notes de fleurs de printemps. On a le sentiment en mettant le nez dessus d'une certaine complexité légère, élégante et harmonieuse.

La bouche est elle-même élégante et désaltérante du fait de la présence d'une amertume provenant là aussi de la peau des raisins rendant le touché du vin très salin et saillant en final. La rondeur du fruit associée à une matière tendre finissent d'habiller ce vin qui semble tout droit taillé pour traverser le temps.

A boire maintenant sur une expression élégante de son fruit ou attendre dix à vingt ans pour découvrir la texture et la qualité de son terroir.

Rully 1^{ER} Cru « Raclot » 2020*

Situé au nord de l'appellation Rully, à quelques mètres de notre vigne dite « des Rabourcé » et soumises par là même à une météo identique, il n'en reste pas moins que ce « Raclot » est différent.

La jeunesse de la vigne (environ 25 ans), son exposition sud-sud-est, ses sols de marne et de calcaire, légèrement argilo-limoneux en bas de parcelle, permettent de produire en 2020 un vin d'une grande facture. Le nez, très frais exprime des notes de pêche, d'abricot et de noyau de cerise qui se retrouve en fin de bouche. Cette dernière est savoureuse, et la présence de marne assouplit ce vin au profil très aromatique et salin le rendant digeste et gourmand.

A boire sur le fruit ou attendre deux à cinq ans, pour laisser le temps au vin de « digérer » ses amers de peau.

DOMAINE DE VILLAINÉ

Propriétaire à Bouzeron et Rully

Rully 1^{ER} Cru « Montpalais » 2020



Un style franc et fruité avec des notes légèrement exotiques nous rappelant qu'environ 10% de la vigne provient du chardonnay muscaté. En bouche, malgré des amers présents qui proviennent plus de l'élevage sous bois (dont 20% de neuf) et qui donnent une sensation légèrement tannique, que des amers de peau, le vin sait rester ouvert, son bouquet accessible et fruité.

A boire maintenant sur le fruit et la franchise ou attendre trois à cinq ans.

Rully 1^{ER} Cru « Grésigny » 2020



Notre vieille vigne de « Grésigny » nous surprend encore une fois avec ce millésime 2020 qui nous offre des raisins d'une qualité exceptionnelle. Malgré une grande concentration aromatique au nez avec des notes complexes d'agrumes et de fleurs blanches, ce vin sait rester frais en bouche et propose un grain élégant, racé, riche et équilibré. On retrouve à nouveau des notes amères qui apportent une salinité bienvenue pour offrir une finale aromatique digne d'un grand vin blanc de la Côte de Beaune.

A boire entre deux ou cinq ans.

Rully 1^{ER} Cru « Margotés » 2020



Situé le plus au sud de l'appellation Rully 1er Cru à proximité de notre Rully 1er Cru « Grésigny », la vigne de Margotés qui mûrit plutôt tardivement, nous offre cette année un vin d'une grande pureté aromatique. On a l'impression que les effets de la chaleur liés aux canicules que nous vivons plus fréquemment n'a pas de prise sur la vigne et son vin. Le nez est fin, précis et laisse entrevoir des notes minérales, presque de craie.

En bouche, même si nous devinons la maturité du fruit, la sensation aromatique reste fraîche, presque tranchante et finement boisée. Avec notre autre premier cru « Rabourcé », c'est le deuxième premier cru que nous vinifions principalement en Foudre bois. C'est un vin qui passera allégrement les dix prochaines années en cave.

Rully 1^{ER} Cru « Cloux » Rouge 2020*

Au nez, après des notes centrées sur la framboise et les pépins « incrustés » dans la peau de ce fruit, on peut percevoir la finesse du vin, avec un caractère aromatique tonique.

La bouche est plus ouverte que le nez et propose une jolie attaque avec une structure et un bouquet complexe et subtil. Elle joue entre la pulpe du fruit de pinot noir et la souplesse des tanins. Ce touché de bouche, qui reste délicat, développe également des notes minérales qui font saliver. Il rappelle presque la fraîcheur aromatique de son équivalent en chardonnay dont la vigne se trouve juste à côté.

La belle concentration de ce vin laisse présager un potentiel de garde entre trois et dix ans sauf si vous souhaitez le boire maintenant. Il faudra, dans ce cas, songer à ouvrir la bouteille quelques heures auparavant.

*Vin en 3^e année de conversion vers l'agriculture biologique

DOMAINE DE VILLAINÉ

Propriétaire à Bouzeron et Rully

Rully 1^{ER} Cru « Les Champs Cloux » 2020*

Au nez, on sent d'emblée la puissance du vin, presque une certaine majesté qui s'accompagne de fruits noirs et rouges au sucre, rehaussées par de petites touches boisées.

La bouche, plutôt dense et serrée en attaque, est très parfumée. Elle dévoile une structure aromatique bien présente, un cœur de bouche juteux, porté par des tanins mûrs prêts à s'assouplir, ainsi que de belles notes de fruits rouges acidulés qui rendent le vin très gourmand et digeste.

On est presque dans la notion de jus de vin exprimant une sorte de rusticité élégante.

A boire sur le fruit ou laisser grandir entre cinq et dix ans.

*Vin en 3^e année de conversion vers l'agriculture biologique

Notre Vin de Saint Aubin

Saint Aubin 1^{ER} Cru « Les Perrières » 2020



Ce vin propose un nez complet, finement boisé et subtil à la fois. Il oscille entre des notes fraîches de vanille, d'agrumes, et la sensation minérale liées à la pierre.

En bouche, on retrouve des légers amers de peau de raisins qui viennent charpenter le reste sans altérer un touché et un grain de vin très soyeux. Son cœur se détendra sur la durée. C'est un vin énergique, avec une belle persistance saline en finale.

A boire sur le fruit et les notes amères, ou attendre deux à cinq ans.

Notre Vin de Santenay

Santenay 1^{ER} Cru « Passetemps » 2020

Le nez est dense, légèrement sanguin, exprimant une belle intensité aromatique reposant sur des notes de fruits noirs, un peu de réglisse également.

La bouche, malgré une trame serrée et charpentée, reste juteuse et souple. La matière, qui est ciselée et délicate grâce à des tanins mûrs, rappelle un peu les notes de queue de cerise. La sapidité que l'on perçoit à la fin, tout en diminuant les effets de l'alcool, lui donne un regain d'énergie, une vibration soyeuse du terroir des « Passetemps ».

A conserver en cave pendant cinq à dix ans.