

DOMAINE DE VILLAINE

Propriétaire à Bouzeron

BOURGOGNE

Bourgogne Côte Chalonnaise

LES CLOUS AIMÉ

2022



DESCRIPTION

Les Clous Aimé (anciennement dénommé Les Clous) provient de sept parcelles différentes de chardonnay situées sur l'aire d'appellation Bouzeron. Orientés au Sud, où, en été, le raisin mûrit à l'abri du vent du Nord.

Notre vigne est plantée à partir de sélections du cépage Chardonnay que nous avons choisies pour leurs rendements modérés.

Les anciens du village de Bouzeron avaient l'habitude de dire, lorsqu'ils se rendaient dans les vignes de chardonnay à Bouzeron, qu'ils allaient dans "Les Clous Aimé".

Ce que les anciens disaient, j'ai souhaité l'écrire sur l'étiquette de notre Bourgogne côte Chalonnaise blanc pour les honorer.

Les Clous Aimé est avant tout un vin de garde. Issu de vieilles vignes et d'un terroir à dominance calcaire, il présente dans sa jeunesse un caractère très pur et minéral, mais pour l'apprécier pleinement, il faut savoir l'attendre et ce n'est qu'après 5 à 7 ans qu'il révèle la finesse et la complexité de ses arômes.

Il faut le servir entre 12 et 14 degrés avec des poissons, des viandes blanches (en évitant les sauces trop relevées) et certains fromages: chèvres, reblochon, beaufort, comté.

DÉGUSTATION

Son nez très précis et expressif rappelle, tout comme le Bouzeron, que ce vin est vinifié et élevé en foudres de chêne. L'un des avantages du foudre est de « resserrer » le vin sur son terroir, de lui donner une direction durant l'élevage.

La bouche elle aussi est précise, élégante et désaltérante à la fois avec des notes florales réhaussées par la sensation d'un fruit mûr cueilli au bon moment.

Son côté très digeste le rend accessible dès maintenant.

www.de-villaine.com