

DOMAINE DE VILLAINÉ

Propriétaire à Bouzeron

BOURGOGNE

SAINT AUBIN 1ER CRU LES PERRIÈRES

2021



DESCRIPTION

Nous avons débuté la culture de notre Saint Aubin 1er Cru à partir de l'année 2014. Cette vigne est située au coeur d'un Climat, Les Frionnes, classé 1er Cru. Ce Climat des Frionnes s'étend sur trois lieux-dits : les Champs (le tiers Nord), Les Frionnes (le tiers central) et Les Perrières (le tiers Sud). C'est par ce nom, Les Perrières que nous avons choisi de nommer notre vin sur l'étiquette de nos bouteilles parce qu'il nous semble bien caractériser le sol pierreux où la roche affleure ainsi que le vin marqué par une riche minéralité dont il en est issu.

ELABORATION

Les raisins sont laissés sur pied le maximum de temps afin que les grappes atteignent une maturité naturelle de haute qualité. Vendangées à la main, les grappes sont ensuite pressées, vendanges entières, puis le jus qui en est issu est laissé déboué naturellement avant que par gravité il ne soit entonné en cave. Nous utilisons pour notre saint aubin 1er Cru Les Perrières quelques fûts neufs parmi les fûts d'un à trois ans et ½ muid (équivalent 500l). L'élevage dure entre 12 et 18 mois sur lie sans bâtonnage. Puis après soutirage et mise en masse des volumes de Saint Aubin, tout est mis en bouteilles et mis au repos pendant un an avant que le vin soit proposé à la vente. Cela explique les raisons pour laquelle nos premiers crus sont vendus avec un an de décalage.

DÉGUSTATION

Avec des notes toasté et légèrement pierreux, rappelant la présence de bois neuf, notre Saint Aubin 1er Cru exprime une légère réduction faisant ressortir une belle tension aromatique. La fraîcheur de fruit provenant de l'amertume de sa peau rendue plus épaisse par les effets du soleil, associée à l'amertume d'un demi-muid (fût de 500 litres) neuf rend le vin très salivant. Il faut lui laisser du temps pour s'épanouir en bouteille, affiner le boisé et ciseler le fruit déjà bien présent en bouche.

www.de-villaine.com