

DOMAINE DE VILLAINE

Propriétaire à Bouzeron et Rully

PRÉSENTATION DES VINS

Avec ce millésime 2024, les vins apportent une abondance de sensations, de sentiments et de savoir-faire, nous donnant l'impression de déguster des vins qui « reviennent de loin » après une des années les plus pluvieuses que la Bourgogne ait connue.

C'est justement cette météo implacable, difficile, et impétueuse qui a été indispensable au façonnement des caractères de nos vins cette année là.

Ce millésime 2024 en blanc, propose des profils frais et fruités, réhaussés par une acidité qui permettra de bien identifier ce millésime à l'avenir.

Quant aux vins rouges, en plus d'être aromatiques et gourmands, ils restent très droits, aux arômes riches, à la robe séduisante, aux tanins fins et délicats, conférant aux vins une structure toute en finesse et élégance.

Nos Vins Blancs

Bouzeron 2024

 Notre Bouzeron 2024, propose une traduction fine, fraîche et désaltérante de nos 17 parcelles d'aligoté doré réparties sur l'ensemble de l'appellation village.

En le dégustant, vous retrouverez un nez franc, puissant, alliant des notes de craies et de fleurs telles que l'aubépine et l'acacias.

Ce vin, rond par la maturité de son fruit et la marne blanche de son terroir, frais par son exposition et sa localisation exclusivement en haut de coteau, dense par la qualité du fruit cueilli, vibrant d'une énergie minérale et d'une amertume désaltérante générant une furieuse envie de le boire ce qui est toujours bon signe !

La rondeur que vous pourrez ressentir provient non seulement de la maturité des fruits de l'aligoté doré qui profitent à plein de cette météo plus chaude qu'auparavant, mais aussi de cette présence en marne si particulière sur les hauts de coteau de Bouzeron.

Bourgogne Côte Chalonnaise « Les Clous Aimé » 2023 et 2024

 Pour rappel, notre Bourgogne Côte Chalonnaise « Clous Aimé » 2023 n'étant pas prêt l'année dernière au moment où nous avons proposé les autres vins, j'avais décidé de le proposer en même temps que le 2024. Vous avez ainsi la possibilité de déguster un même vin dans deux millésimes différents... L'un était plutôt solaire, l'autre pluvieux.

Cela donne deux trajectoires aromatiques différentes mais extrêmement intéressantes à déguster.

Dans les deux cas, ces millésimes donnent un vin très rond, tout en nuances, pour laisser le temps au fruit de déployer tous ces arômes.

Ces deux vins, provenant des mêmes lieux, vinifiés de la même manière démontrent combien il faut avoir une vision globale du terroir en y incluant les effets climatiques qui pour 2023, avec un fort ensoleillement, a épaisси la peau du fruit de chardonnay, générant une amertume capable de se substituer à l'acidité du fruit.

Avec 2024, même si on perçoit une petite trace fermentaire lui octroyant un côté perlant, nous revenons à une fraîcheur plus centrée sur l'acidité située dans la pulpe, le cœur du fruit de chardonnay.

A boire sans s'arrêter....

Rully « Les Saint Jacques » 2024

 Nous cherchons à ne produire en moyenne qu'environ quatre grappes de raisins par pied afin de faire coïncider la charge en fruit avec le feuillage toujours un peu ténu en fin de saison à la veille des vendanges, et être ainsi assuré d'accéder à une maturité des fruits optimale.

Ce choix des petits rendements permet de relier le terroir des Saint Jacques, profond, limoneux, au fruit du chardonnay.

Cela donne au vin une finesse, une élégance naturelle, reliée à une richesse et une intensité aromatique réhaussées par une vinification et un élevage sur lie (principalement en foudre bois et fûts d'un à trois vins). Ce Rully « les saint Jacques » 2024 avec son nez frais, aérien et sa bouche cristalline et croquante est à boire sur sa jeunesse lorsque la mémoire du fruit est plus présente que le souvenir du terroir.

Saint Aubin 1^{er} Cru « Les Perrières » 2023

 C'est un vin qui a eu besoin d'un élevage pour partie en fûts neufs (8%) pour le détendre et exprimer toutes les subtilités de son terroir.

Le nez reste sur des expressions nobles florales légèrement herbacées, certainement liées au pressurage en vendanges entières, comme tous les autres vins blancs du domaine d'ailleurs.

En bouche, la pâte d'amande liée à des notes vanillées et boisées équilibrent la fraîcheur du fruit et la marne ferrugineuse de son terroir.

A boire dans les trois ans mais pourra peut-être nous surprendre sur son potentiel de garde.

Rully Premiers Crus

Rully 1^{er} Cru « Margotés » 2023

 Très droit dans l'expression de son terroir, ce Rully 1er Cru Margotés, situé à l'extrême sud de l'appellation Rully et voisin de notre Premier Cru Grésigny, se nourrit du caractère calcaire de son sol et sous-sol.

Avec une belle étoffe en attaque certainement due à sa vinification et élevage en foudre bois qui lui a fait gagner en complexité, le nez réunit des arômes florales tirant vers les fleurs de sentiers et de fruits à chair blanche tels que la pêche et le coing, et les amandes fraîches.

Cette sensation crayeuse en bouche provient quant à elle non seulement de la présence de roche calcaire légèrement marneuse mais aussi de la météo du lieu plutôt froide et venteuse, qui resserrent le vin autour d'une expression très pure et droite de son terroir.

A boire maintenant sur la fraîcheur du terroir, ou bien attendre un peu pour le déguster sur l'évolution du fruit.

Rully 1^{er} Cru « Grésigny » 2023

 Seulement situé à quelques encablures au nord des Margotés avec qui il partage la même veine calcaire, notre Rully 1er Cru « Grésigny » qui fait partie de nos plus vieilles vignes de chardonnay du domaine (environ 80 ans), propose un nez un peu timide avec des arômes éthérés de pêche et d'abricot. On a presque la sensation qu'une fois la chair de fruit mangée, on a le goût du noyau dudit fruit qui fait saliver lorsque l'on joue avec en bouche.

Quant à la bouche justement, elle est pleine, séveuse et arrive à conserver une finesse, une élégance bien au-delà des dix ans de vieillissement.

C'est un merveilleux vin à boire maintenant sur une timidité élégante du fruit ou dans quelques années sur la finesse du terroir.

Rully 1^{er} Cru « Montpalais » 2023



La présence d'environ 12% de chardonnay muscaté planté au milieu de ses vignes confère à notre Rully 1^{er} Cru « Montpalais » une forte personnalité et une expression un peu plus exotique de son terroir. On retrouve justement au nez des notes de fruits exotiques tels que le litchi, le kiwi, se mariant avec des notes de poire et presque d'épices. La bouche, quant à elle, par la rondeur, la maturité du fruit, habille la base acide provenant de l'équilibre calcaire de son terroir. Cela rend le vin tendre et élégant à la fois. Cette fraîcheur acidulée, présente en fin de dégustation crée une sensation salivante et donnant à ce vin un caractère très appétent.

Ce vin fruité et minéral à la fois et à boire sur la jeunesse du fruit. Ouvrir la bouteille quelques instants avant de le boire.

Rully 1^{er} Cru « Cloux » Blanc 2023



Comme les années précédentes, c'est en s'appuyant sur la qualité de son terroir argilo-calcaire, de sa vigne, plantée face au levant que nous arrivons à produire un vin non opulent mais riche, dont la qualité du jus lui a conféré en 2023 une énergie tout aussi persistante qu'en 2022.

L'élégance que nous percevons en bouche répond parfaitement à la finesse aromatique que vous pouvez sentir au nez.

L'élevage sous bois en fûts et demi-muid, a permis non seulement de détendre cette tension saline de ce vin, mais aussi de travailler les amers de fin de bouche, les rendant plus frais et plus salivants.

C'est un vin qui une fois qu'il aura digéré son fruit et ses notes d'amandes douces, proposera une trame aromatique plus ample et riche, contrebalancée par une finale amère et minérale, signature de la peau de son fruit et de la qualité de son terroir.

Rully 1^{er} Cru « Raclot » 2023



Notre Rully 1^{er} Cru « Raclot » 2023 est d'une belle intensité aromatique au nez, révélant des notes fruitées et florales à la fois.

L'empreinte calcaire du terroir est traduite par cette jeune vigne tout en raffinement, qui combine à la fois le fruit du chardonnay et une fine tension minérale en fin de bouche.

L'harmonie entre l'acidité du jus, la maturité du fruit et la finesse saline du terroir donne à ce vin une vraie énergie, une vraie identité rendue discrète aujourd'hui par la prise de bois du vin. D'ici quelques mois, le bois des fûts et demi-muids sera fondu et le vin sera prêt à boire.

Rully 1^{er} Cru « Rabourcé » 2023



La présence d'argile blanche dans les sols de notre Rully 1^{er} Cru « Rabourcé » 2023, associée à une insolation importante, l'une des plus forte de Rully, donnent à ce vin une opulence aromatique, de notes crayeuses et un léger toast grillé lié à sa vinification en foudre bois et moins de 8% de fûts neufs.

La bouche est d'une belle finesse, fine, charnue, fruitée dont la persistance aromatique rend ce vin éclatant et vivant d'une vibration particulière.

La densité de notre Rully 1^{er} Cru « Rabourcé » avec sa finale puissante et minérale laisse augurer d'un joli potentiel de garde.

Nos Vins Rouges

Bourgogne Côte Chalonnaise « La Digoine » 2024

 Sans exubérance, notre Bourgogne Côte Chalonnaise La Digoine est capable de faire parler son terroir en profondeur, avec une suavité, une élégance discrète au nez. Tout en étant charnue, la bouche reste dynamique. Les tanins sont soyeux et accompagnent parfaitement des notes de fruits tels que le cassis noir, la fraise écrasée ou la cerise, le tout accompagnant une finale presque saline.

L'énergie de ce vin tient à la qualité et la singularité de son terroir rattachée à la source d'eau du village. L'eau qui abreuve le monde d'en-dessous de la Digoine permet de détendre le vin, de le rendre très fluide dans son expression aromatique et offrant un bouquet équilibré entre les fruits noirs, les tanins et une énergie communicative, signe distinctif de ce vin.

Attendre entre deux à cinq ans avant de profiter pleinement des qualités organoleptiques de ce vin.

Mercurey « Les Montots » 2024

 Notre Mercurey Les Montots 2023 donne une impression de vin sérieux. Même si cela est en partie vrai du fait de l'élevage sous bois avec 60% de vendanges entières et qu'il ne l'a pas encore tout à fait digéré, cela reste un vin doté d'une belle matière riche sans excès, dont le bouquet aromatique rappelle les fruits à noyau.

On pourrait presque parler de « tanins sombres » dans le sens de tanins de grande qualité et solides. C'est un vin équilibré au caractère étoffé avec de l'éclat dans le fruit et une pointe d'acidité qui tend le vin sur le minéral en fin de bouche.

A boire dans un an ou attendre entre trois et cinq ans.

Rully 1er Cru « Cloux » Rouge 2023

 Ce vin fait partie de ces vins d'une grande pureté de fruit, d'une belle rondeur du jus, et d'une retenue en attaque de bouche qui pourrait passer pour du charme ; celui du terroir.

C'est un vin qui arrive à combiner la fraîcheur du fruit et l'élégance tout en restant légèrement puissant mais digeste.

A boire jeune sur le fruit puis sur la rondeur après quelques années et encore plus tard encore sur de belles notes épiciées.

Rully 1er Cru « Les Champs Cloux » 2023

 Notre Rully 1er Cru « Champs Cloux » 2023 se présente comme un vin de fruit, au nez presque iodé.

La bouche est gourmande, d'une belle fraîcheur aromatique. Les tanins sont policés du fait de la vinification avec seulement 20% de vendanges entières. Tout est tourné vers le fruit et son jus, de celui qui fait saliver et donner envie de se resservir un verre.

A boire maintenant où dans les trois ans.

Santenay 1^{er} Cru « Passetemps » 2023

 C'est un vin dont la mâche fait digérer l'élevage en fût avec une belle dimension en fruit et une matière intense. On retrouve cette notion de « tanins profonds » qui sculptent le vin et le taillent pour traverser le temps ! Son nez discret mais intense, son attaque de bouche fraîche et agréable donne une impression de plénitude et délivre un bouquet aromatique dense. Il faut prendre le temps de faire la part des sensations en bouche, sensations provenant de la qualité du fruit et vibration issue de son terroir.

C'est un vin puissant dont la richesse du fruit et la fermeté presque saline du terroir ont besoin de temps pour s'harmoniser.

A boire dans les cinq ans.