

DOMAINE DE VILLAINES

Propriétaire à Bouzeron, Rully

Bouzeron, le 17 décembre 2018

Le travail de l'homme, associé à la connaissance de sa terre, à la croissance de la vigne et à la maturité du raisin, augmente les possibilités d'équilibre, fragile dans certains millésimes, accessible plus facilement dans d'autres, entre un terroir, une vigne et la qualité des vins qui en sont issus.

C'est exactement ce qui s'est passé avec le millésime 2017.

En effet, nous n'avons pas eu à nous « battre » contre les éléments, les aléas climatiques. La vigne a pu bénéficier des bienfaits apportés par chaque saison.

Nous avons eu un vrai hiver sec au cours duquel la vigne a pu reconstituer ses réserves.

Le printemps estival a permis un débourrement précoce sans heurts ni à-coups. Le gel, fort heureusement, n'est pas venu contrecarrer la pousse des feuilles.

Tout s'est enchaîné avec rythme, sans temps mort ni aléas.

La floraison, qui détermine chaque année le volume de la récolte, s'est passée très tôt (dès la fin du mois de mai), rapidement, durant une période chaude et sèche, favorable à cette transformation de la fleur en fruit.

La fin du printemps jusqu'au 21 juin, jour du solstice d'été reste sec et chaud et permet aux baies de se former.

Les peaux de raisins, face à cette chaleur s'épaississent. Elles vont permettre aux raisins après une période plus orageuse et pluvieuse fin juillet et début août de bien résister aux attaques de nos ennemis habituels que sont l'oïdium et le mildiou ou même à l'échaudage provoqué par les fortes chaleurs.

DOMAINE DE VILLAINÉ

La véraison des premières baies (les sucres accumulés durant la période végétale dans les organes herbacés migrent vers les raisins ; ces derniers changent de couleur) qui intervient dès la fin du mois de juillet s'achève au cours de la deuxième partie du mois d'août. Le mûrissement peut débuter.

Ce mûrissement des raisins, va lui aussi évoluer à un rythme soutenu avec des progressions moyennes journalières en sucre de 4g par litre et par jour ! Et dans le même temps des valeurs d'acidité totale diminuant rapidement.

La maturité dans les parcelles précoces ou peu chargées en raisins est suffisamment avancée pour nous faire hésiter et débuter les vendanges alors même que la maturité phénolique n'est pas tout à fait atteinte.

Pendant toute cette période, autant l'équipe du domaine n'a pas eu à souffrir d'une pression maladie importante, autant elle a dû faire face à une croissance végétale de la vigne express. En effet, celle-ci nous a demandé de suivre un rythme de développement ultra-rapide. L'équipe s'est retroussée les manches et même si nous avons cru être débordés durant certains travaux de vignes essentiels, comme l'ébourgeonnage ou l'accolage, les hommes du domaine ont su donner le coup de collier nécessaire pour être dans les temps. Finalement, ce sont les précipitations fin août et une diminution des températures qui parachèvent la maturité des raisins et nous permet de débuter les vendanges le 05 septembre 2017.

La belle lumière du mois de septembre, des conditions climatiques clémentes, la qualité sanitaire exceptionnelle des raisins ont permis une cueillette facile. Nos fidèles vendangeurs ont juste dû trier les quelques raisins secs, brûlés par le soleil ou flétris par la chaleur, qui restaient sur pied.

La nature tout en étant généreuse sans excès, grâce à la maîtrise naturelle des rendements mis en place, nous a permis d'élaborer des vins dont la principale qualité est leur appétence. Vous aurez grand plaisir nous l'espérons à les boire, tout simplement, parce qu'ils sont bons !

En 2017, l'équilibre fragile entre terroir, vigne et vin a été, nous semble-t-il, réussi et nous a fait de nouveau comprendre qu'au-delà de la culture de la dite vigne, ce n'est pas seulement elle que nous cultivons mais bel et bien la Terre, nos terroirs.

Vous remerciant par avance de la confiance que vous nous accordez, nous vous prions d'agrèer, l'expression de nos plus amicales salutations.

Pierre de Benoist

2/5

DOMAINE DE VILLAINE

PRESENTATION DES VINS

En plus de vous proposer nos vins dans les millésimes 2017 pour les Appellations Régionale et Village, et 2016 pour nos 1^{ers} crus, nous sommes particulièrement heureux de vous présenter à la vente deux nouveaux vins issus de vignes achetées en 2015 et dont le premier millésime est 2016. Il s'agit du Rully 1^{er} Cru blanc Montpalais et du Rully 1^{er} Cru blanc Les Margotés. Nous espérons qu'ils vous plairont.

Pour vous aider à situer ces nouvelles parcelles de vignes que le domaine a acquises et cultive aujourd'hui, permettez-nous de joindre à cette présentation une carte de l'aire d'appellation Rully.

Nous tenons également à disposition notre rapport du millésime 2016 au format informatique pour ceux qui souhaiteraient se rafraîchir la mémoire.

Nos Vins de Bouzeron

Notre **Bouzeron 2017**

Nous avons mis en vente une « cuvée de printemps » en début d'année 2018. Celle-ci étant épuisée, nous sommes ravis de vous proposer notre Bouzeron 2017 qui a bénéficié d'un élevage un peu plus long (5 mois) en foudre bois.

Cela donne un vin particulièrement intense au nez avec des notes florales de fleurs blanches complétées en bouche par une sensation de fruit à chair blanche. L'acidité qui reste présente amène une belle fraîcheur, une sensation saline qui le rend très digeste.

Notre **Bourgogne Côte Chalonnaise « Les Clous Aimé » 2017**

Tout est harmonie dans ce vin : frais, minéral, fruité et désaltérant à la fois. Les Clous Aimé est un vin lumineux, exprimant comme le Bouzeron beaucoup de vibration, de joie à être bu. La mise en bouteille l'a un peu « corseté ». Il faudra attendre quelques mois avant de le déguster.

Notre **Bourgogne Côte Chalonnaise « La Digoine » 2017**

Grâce à la qualité des raisins récoltés, à la décision de vinifier un peu plus de vendanges entières que d'habitude, notre Digoine 2017 est séduisante avec une robe soutenue, rouge foncée, un nez puissant et dense, une bouche incroyable de finesse pour un pinot noir à ce niveau-là d'appellation. Les tanins mûrs et soyeux donnent au vin une épaisseur, une profondeur, un velouté qui laisse augurer un très joli potentiel de garde.

Ces Vins étant élevés et vinifiés le plus naturellement possible, nous vous recommandons de les laisser reposer en cave et de les aérer avant toute dégustation.

DOMAINE DE VILLAINÉ

Nos Vins de Rully

Notre Rully « **Les Saint Jacques** » 2017

C'est l'une des vignes dans laquelle la récolte a été moins abondante. Il en a résulté un rendement faible et un vin d'une puissance, d'un caractère rarement atteint. Tout y est concentré, l'expression des fruits frais, des notes florales et de certains épices qui laissent presque croire qu'il y a du tanin dans ce vin. Il n'en reste pas moins équilibré, élégant, fin et arrive malgré tout à restituer son terroir tout en restant digeste.

Notre Rully 1^{er} Cru « **Montpalais** » 2016

C'est un de nos nouveaux vins dont la vigne a été achetée en 2015 en même temps que le Rully 1^{er} Cru Les Margotés et Rully 1^{er} Cru Les Champs Cloux.

C'est une jeune vigne, située en haut de coteau au coeur des 1^{ers} Crus de Rully, juste au-dessus d'un autre célèbre 1^{er} Cru « La Pucelle ».

Son terroir, fait de terres blanches très calcaires, caillouteuses et sablonneuses nous a permis de produire pour la première fois un vin charnu, concentré et juteux à la fois.

Le nez tout en étant complexe révèle des arômes exotiques de raisin et de fruits à chair blanche comme la pêche, le réglisse voire certaines notes poivrées.

La bouche est elle aussi fruitée, dense et d'une complexité rare pour un vin issu de vignes si jeunes (10 ans). Le bel équilibre entre la fraîcheur, la matière et la densité nous montre une belle capacité de vieillissement pour ce premier cru.

Notre Rully 1^{er} Cru « **Grésigny** » 2016

Nous sommes à chaque millésime surpris de voir combien cette vieille vigne de Grésigny (80 ans) arrive à exprimer ou révéler un terroir. Ce vin est tout en finesse, en concentration et en complexité.

La finesse du nez sur des notes de fleur blanche, de tilleul mais aussi de fruits blancs bien mûrs, charnus. La bouche qui est pleine, fraîche, et tendue ce qui la rend presque nerveuse.

Il arrive à exprimer rondeur, suavité et fraîcheur à la fois tout en se terminant sur des notes salines.

C'est un vin étincelant proche à la dégustation de certains vins de Puligny-Montrachet. Un joli vin de garde.

Notre Rully 1^{er} Cru « **Les Margotés** » 2016

Voici le deuxième de nos nouveaux vins que nous sommes heureux de vous présenter.

Situé à l'extrême sud de l'appellation Rully 1^{er} Cru, ce vin très charmeur, vinifié en foudre bois et fûts, surprend par sa finesse, la légèreté de son nez et la concentration en bouche qui reste fraîche, gourmande et appétente. C'est un vin que l'on a envie de « manger » plus que boire.

Notre Rully 1^{er} Cru « **Les Champs Cloux** » 2016

Ce vin est un autre de nos nouveaux vins que nous avons présenté en « avant-première » avec le Bouzeron « Cuvée de Printemps » en mars dernier.

Au nez, vous retrouvez une belle expression de fruits noirs, avec une pointe acidulée qui lui donne une belle fraîcheur, de la vivacité. Même si on a une première impression de vin « solide », charpenté en bouche, celle-ci reste élégante, discrètement tannique, gourmande avec beaucoup de finesse. Un vin de garde sans aucun doute. C'est un vin qui peut présenter à l'ouverture une légère « réduction » au nez qui disparaît après une bonne aération. Nous vous invitons donc à le laisser s'aérer avant de le servir et de le déguster dans les meilleures conditions.

Ces Vins étant élevés et vinifiés le plus naturellement possible, nous vous recommandons de les laisser reposer en cave et de les aérer avant toute dégustation.

4/5

DOMAINE DE VILLAINES

Notre Vin de Mercurey

Notre **Mercurey « Les Montots » 2017**

À l'image de son terroir, de sa vigne située sur une pente assez forte tournée au sud-est et à son sol argilo-calcaire et ferreux, notre Mercurey les Montots possède la densité, la puissance d'un vin structuré, vigoureux tout en conservant une finesse, une élégante présence tannique donnant au vin un grain un peu plus « viril » que nos autres pinots noirs. Incontestablement un vin dont il faut attendre avant de le déguster.

Notre Vin de Santenay

Notre **Santenay 1^{er} Cru « Passetemps » 2016**

Depuis que nous produisons ce vin (2011), vous vous êtes certainement rendu compte que la patience est une qualité indispensable si vous souhaitez le déguster dans de bonnes conditions. Le millésime 2016 ne faillit pas à cette réputation de vin de garde. Même si le nez propose des arômes frais de fruits rouges, la bouche reste dense, les tanins jeunes, donnant au vin une charpente, une amplitude et un corps solide bâti pour fendre les ans. Bien ouvrir la bouteille et aérer le vin avant de le déguster.

Notre Vin de Saint Aubin

Notre **Saint Aubin 1^{er} Cru « Les Perrières » 2016**

C'est une nos vignes qui a le plus souffert du gel du 27 au 29 avril 2016.

Avec sa robe or pâle, son nez légèrement boisé d'arômes de fleurs blanches, d'agrumes, de tilleul et de chèvrefeuille, il se dégage une impression de légèreté fruitée, agréable, heureuse.

La bouche quant à elle propose une belle acidité qui lui octroie une fraîcheur, une concentration du fruit agréable rehaussée d'une salinité bienvenue. Ce vin « vibre » bien et laisse entrevoir une garde d'environ 10 ans.

Ces Vins étant élevés et vinifiés le plus naturellement possible, nous vous recommandons de les laisser reposer en cave et de les aérer avant toute dégustation.