

DOMAINE DE VILLAINÉ


Propriétaire à Bouzeron et Rully

PRÉSENTATION DES VINS


Avec le millésime 2020, nous avons le sentiment que le meilleur de 2018 et 2019 a été réuni pour vous proposer des vins aussi concentrés que digestes, aussi vibrants et scintillants que marqués par leur terroir respectif.

Nos Vins de Bouzeron


Bouzeron 2020

 Avec un nez très aérien citronné et florale à la fois, notre Bouzeron 2020 offre en bouche des notes de pomme verte et d'amande bien définies par une acidité fraîche et non agressive. Nous percevons bien la richesse du millésime et la bonne maturité des raisins cueillis tardivement. L'équilibre entre la rondeur du vin en première attaque et une minéralité saline en fin de bouche, avec quelques notes d'herbes sauvages, permet à notre Bouzeron, encore une fois d'exprimer la grande qualité des terroirs issus de nos 17 parcelles d'aligoté. Un vin avec beaucoup de vibration et d'énergie.
A boire maintenant jusqu'en 2025.

Bourgogne Côte Chalonnaise « Les Clous Aimé » 2020

 Nez très fin, minéral, avec des notes de fleurs blanches, de fruits à noyau tel que la pêche.
La bouche, avec une réduction noble, suit le nez en plus d'exprimer une grande pureté, une belle intensité et une concentration qui rehausse une finale saline et persistante rarement atteinte.
Un très joli vin à boire sur le fruit maintenant.

Bourgogne Côte Chalonnaise « La Digoine » MONOPOLE 2020


 Avec des notes légèrement poivrées, de framboise et de noyau de cerise, le nez, même s'il est un peu fermé à l'ouverture de la bouteille donne une impression de profondeur, d'intensité et de tendresse.

En bouche, on retrouve ce qui fait le charme de notre Digoine : un niveau d'élégance aromatique très beau, une acidité bien intégrée et rafraichissante qui rend l'expression du fruit plus précise, profonde et dense. La finale est structurée et persistante. Les tanins mûrs et soyeux sont bien enrobés par l'expression concentrée du fruit de pinot noir.

Un grand vin détendu, salin et plein de vibration qui dépasse largement son niveau d'appellation.
A boire dans les deux ou trois ans, voire même plus tard vu le grand potentiel de garde de ce vin.

Nos Vins de Rully

Rully « Les Saint-Jacques » 2020

 Le nez est très expressif avec des senteurs de fruits à chair blanche. On y perçoit la belle maturité des peaux des raisins de chardonnay.
La bouche poursuit le même chemin offrant une très belle texture, alternant entre rondeur et tension pour accéder à une finale intense et équilibrée.
A boire maintenant ou attendre deux ou trois ans.

DOMAINE DE VILLAINÉ

Propriétaire à Bouzeron et Rully

Rully Premiers Crus 2019

Les petites quantités dans ces vins issus du millésime 2019, en particulier ceux issus des vignes acquises en 2017 telles que « Rabourcé », « Raclots », « Cloux » blanc et rouge s'expliquent de deux manières : les conditions météorologiques solaires (rendement en jus faible) et le changement cultural que nous avons opéré sur ces vignes avec un passage d'une culture conventionnelle à une culture biologique combinée à des méthodes biodynamiques, ont entraîné une baisse significative de leur rendement. Nous espérons, une fois que ces vignes auront non seulement « digéré » ce changement cultural mais aussi comprise qu'elles devront puiser leur énergie dans leur sol et sous-sol, que nous serons capables de vous proposer plus de vins.

Par ailleurs, vous remarquerez dans nos Rully 1ers Crus blancs un dépôt de cristaux de tartre au fond des bouteilles.

Cette précipitation tartrique, souvent présente dans les millésimes solaires, n'altère en rien la qualité organoleptique de nos vins et démontre au contraire l'itinéraire très naturel que nous avons suivi pour les mettre en bouteilles. En effet, au cours de ces millésimes chauds, des degrés alcoolométriques et des PH élevés rendent les sels qui constituent l'acide tartrique (calcium et potassium) moins solubles et s'agglutinent en cristaux de tartre.

Rully 1^{ER} Cru « Rabourcé » 2019*

Alors même que la vigne est cultivée sur l'un des terroirs les plus chauds de Rully avec une exposition sud, le nez de notre Rully 1er Cru Rabourcé 2019 est ample exprimant des notes de fleurs blanches, de miel et d'agrumes frais.

En bouche, vous serez surpris par son très joli grain, sa tonicité et sa densité. C'est un vin plein d'énergie et de fraîcheur rehaussée en fin de bouche par des notes légèrement amères de peau de raisin donnant une très belle impression de salinité. Un grand vin dynamique, vivant et déjà très plaisant à boire. Il saura également récompenser votre patience.

Rully 1^{ER} Cru « Cloux » Blanc 2019*

Le nez est ample, tout en proposant des arômes aériens légèrement épicés et de peau d'agrumes, rehaussé par une présence boisée perceptible.

La bouche est très saline, et les saveurs sont riches et scintillantes à la fois. La finale est précise, presque minérale, mais sait restée douce, séduisante et dont la salinité est prolongée par des notes légères d'amertume. Cette longueur en bouche prolonge bien la qualité du fruit et l'expression du terroir avec des notes presque marneuses qui rafraîchit bien le vin.

A boire maintenant sur le fruit, la salinité ou attendre entre deux à trois ans une fois que le fruit aura été digéré par le vin et laissera révéler la vraie qualité de son sol.

Rully 1^{ER} Cru « Raclot » 2019*

Nous sommes dans le même registre de nez que le Rully 1^{er} cru Cloux 2019. Il exprime une amplitude et une complexité supportée par un boisé légèrement toasté faisant bien ressortir des arômes exotiques voire de fruits à noyau tels que l'abricot.


Bouche très jolie, vineuse, ronde et fraîche à la fois. L'eau contenue dans ce vin réveille bien le terroir des « Raclot » et la présence du boisé soutient une finale saline légèrement zestée, propre et assez compacte. Vin assez tranchant qui mérite quelques années de patience avant de le boire.

*Vin en 2^e année de conversion vers l'agriculture biologique

DOMAINE DE VILLAINÉ

Propriétaire à Bouzeron et Rully


Rully 1^{ER} Cru « Montpalais » 2019

 Comme vous le savez, la jeune vigne de notre Rully 1er Cru Montpalais se trouve à mi-chemin entre les vignes situées au nord et qui bénéficient d'un climat plus chaud et celles du sud dont la météo est plus fraîche. On trouve au nez, grâce à la présence d'environ 10% de « chardonnay muscaté », des notes plus exotiques de kiwi, litchi, voire même de fruits de la passion, le tout enrobé par une subtile présence boisée très aérienne et florale.

En bouche, le vin est doux, presque caressant et joliment appétissant. Les saveurs sont riches, rondes et offrent une texture vraiment séduisante et attrayante. La finale reste quant à elle profonde, sans signe de chaleur ni de fatigue du vin.

Un très joli vin, digeste et délicieux aujourd'hui.

Rully 1^{ER} Cru « Grésigny » 2019


 Le nez exprime une petite réduction noble qui le rend timide à l'ouverture.

Les arômes sont frais, riches et mûrs. Ils rappellent la fleur d'acacia, d'agrumes accompagnées par un soupçon de boisé qui apporte une touche presque pierreuse, fumée du calcaire.

La bouche est très élégante. On perçoit la qualité des fruits issus de cette vieille vigne d'environ 80 ans. Tout est dans la concentration de ce fruit donnant une impression de puissance, de profondeur sur l'ensemble de la bouche. La finale reste comme nos autres Rully 1^{er} Crus étonnamment longue, fraîche et très saline avec des notes de citron amer.

L'équilibre de ce vin laisse à penser qu'il faut attendre un petit peu avant de le déguster, deux ou trois ans pour le découvrir sur le fruit et après cinq années pour percevoir la qualité assez exceptionnelle de ce terroir.

Rully 1^{ER} Cru « Margotés » 2019

 Le nez de ce vin est d'une belle amplitude et la caresse du boisé accompagne parfaitement des arômes mûrs, légèrement épicés allant presque vers une sensation de thé ou de fruits plus exotiques.

La bouche quant à elle exprime un très beau volume avec un style plus minéral et salin lui donnant une belle amplitude. Même si le chêne est présent, il ne gêne en rien l'expression du vin, au contraire, il accompagne parfaitement la finale du vin en bouche qui est intense, fraîche, et concentrée.

Un très beau vin qui demande une certaine patience avant de le déguster, entre deux et cinq ans.

Rully 1^{ER} Cru « Cloux » Rouge 2019*

Les arômes au nez de ce vin expriment plus les fruits rouges enrobés par des notes d'épices, de terre et accompagnés de notes de chêne et de pain grillé.

Les saveurs en bouche ne sont pas trop « corsetées » ni trop concentrées et donnent au vin une très belle amplitude avec des tanins présents mais fins. Les saveurs sont souples, vibrantes et riches et préparent parfaitement une finale persistante, bien structurée et équilibrée rappelant les fruits acidulés de l'attaque en bouche.

*Vin en 2^e année de conversion vers l'agriculture biologique

DOMAINE DE VILLAINÉ

Propriétaire à Bouzeron et Rully

Rully 1^{ER} Cru « Les Champs Cloux » 2019*

Même si au nez, on perçoit bien la belle maturité des raisins, il reste aérien, ample avec non seulement des arômes frais de cerise rouge et noire, presque de framboise et des notes florales rappelant la violette et les pétales de rose.

La bouche est très fraîche, exprimant presque une sorte d'acidité fruitée, riche et tendre à la fois. Les tanins sont soyeux, mûrs donnant des saveurs rondes et charnues, voire juteuses. La finale dégage une subtile minéralité vraiment salivante et une légère rusticité le rendant très gourmand ce qui lui va très bien.

A boire maintenant après une légère aération ou une légère décantation. Sinon, vous pouvez patienter et le déguster au-delà de cinq ans.

*Vin en 2^e année de conversion vers l'agriculture biologique

Notre Vin de Mercurey

Mercurey « Les Montots » 2020



Très beau nez, avec des notes florales de fruits noirs.

Ce Mercurey les Montots 2020 commence avec une bouche pleine d'énergie, fraîche, malgré des tanins présents et épais. Ils entourent un grain de vin poivré et fruité.

C'est un vin coloré et mûr à la fois même si l'on sent le caractère un peu plus sévère du terroir.

A boire dans les cinq à dix ans.

Notre Vin de Saint Aubin

Saint Aubin 1^{ER} Cru « Les Perrières » 2019



Même si le nez est discret, le bois est parfait pour le réveiller avec des parfums de poire, d'épices, voire de citron. Il ne révèle pas tous ces secrets dès le départ.

Les saveurs en bouches sont très caressantes mais fraîches et puissantes à la fois exprimant une salinité vivifiante. La bouche se termine sur une finale de pain d'épices, légèrement fermée nous indiquant qu'il faut attendre un peu avant de le déguster. Définitivement un autre terroir que nos vins blancs de Rully et de Bouzeron.

Notre Vin de Santenay

Santenay 1^{ER} Cru « Passetemps » 2019

Après la présence d'une petite réduction à l'ouverture de la bouteille, le nez exprime bien le parfum de fruits noirs tels le cassis et la cerise noire, légèrement épicé avec de légères notes florales comme la violette.

Les saveurs en bouche sont souples, rondes mais le vin reste puissant avec des tanins présents légèrement séveux donnant au vin une belle profondeur aromatique. La finale est belle, heureuse et persistante.

A boire dans quelques années une fois que les tanins se seront « arrondis » et le fruit « digéré ».