

DOMAINE DE VILLAINÉ

Propriétaire à Bouzeron et Rully

PRÉSENTATION DES VINS

Les méthodes biologiques et biodynamiques que nous avons appliquées dans nos vignes tout au long de l'année 2022 nous ont permis, nous l'espérons, de vous proposer des vins qui, chacun, est au plus près de l'expression de son terroir.

Ainsi les vins blancs révèlent la personnalité du lieu qui les produit grâce à une minéralité solide et saline, qui rappelle l'importance de « l'eau du terroir » lorsque nous les dégustons.

Quant aux raisins de Pinot noir qui produisent nos vins rouges, ils ont eux aussi bénéficié de cette météo favorable pour capter l'énergie de chaque lieu et la traduire par un « grain », une structure et une aromatique denses.

Nos Vins Blancs

Bouzeron 2022

 Même si le nez semble timide au départ, après quelques instants les notes fraîches et aromatiques liées au tilleul et les fleurs blanches le rendent très plaisant. En bouche, on perçoit la combinaison réussie entre la richesse de fruit provenant d'une belle et heureuse maturité de l'aligoté doré d'un côté et la solidité minérale de l'autre provenant de nos terroirs marno-calcaires si particuliers situés en haut de coteau à Bouzeron.

Très belle énergie dans ce vin typé qui montre en fin de bouche une touche amère qui rend le vin salin, digeste et confirme l'envie de le boire.

A déguster maintenant avec plaisir et gourmandise sur le fruit ou attendre trois à cinq ans pour découvrir la trame marneuse de ses 17 terroirs différents.

Bourgogne Côte Chalonnaise « Les Clous Aimé » 2022

 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.

Rully « Les Saint Jacques » 2022

 Nous sommes heureux de vous proposer à nouveau ce vin. L'année dernière nous avons dû l'assembler pour faire une « Cuvée Ronde » avec notre Bourgogne Côte Chalonnaise « les Clous Aimé » suite au gel d'avril 2021.

Pour son retour, notre Rully Les Saint Jacques ne déçoit pas. Lui aussi est vinifié et élevé principalement en foudre de chêne. Son nez, très aromatique, bénéficie d'une belle énergie, avec de nouveau cette sensation de fruit mûr. En bouche, la maturité du fruit de chardonnay liée à l'amertume de sa peau et de son acidité, donne au vin une persistance aromatique importante. Un très joli vin, élégant et fin.

A boire maintenant sur la vibration du fruit au service d'un terroir peu connu de Rully.

DOMAINE DE VILLAINÉ

Propriétaire à Bouzeron et Rully

Rully 1er Cru – Cuvée ronde 2021

 Comme vous le savez, la Bourgogne a connu en 2021 un gel de printemps terrible diminuant de 65 à 70% les volumes estimés. C'est ce que nos six premiers Crus blancs de Rully ont connus. Face au peu de raisins vendangés, nous avons pris la décision de les assembler pour produire une « Cuvée Ronde ».

Ce Rully 1er Cru se démarque par une belle énergie dynamique, persistante et fraîche accompagnée d'une petite réduction à l'ouverture.

En bouche, les influences de chaque terroir trouvent leur place : la fraîcheur aromatique apportée par le calcaire des **Margotés**, l'élégance pure et raffinée de **Grésigny**, la sensation muscatée de **Montpalais**, la structure et le grain brillant des **Cloux**, la jeunesse fruitée et salivante des **Raot** et enfin la maturité riche de **Rabourcé**. Cet assemblage de nos six premiers crus donne un vin racé et digeste à la fois, où l'on trouve une pureté et un équilibre très prometteurs. Il est à boire dans les deux, trois ans quand se seront bien fondus les caractères de chaque lieu-dit.

Saint Aubin 1^{ER} Cru « Les Perrières » 2021

 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.

Nos Vins Rouges

Bourgogne Côte Chalonnaise « La Digoine » 2022

 Avec un nez droit, sérieux, notre Digoine donne une impression de sobriété.

En bouche la franchise du fruit est réhaussée par des tanins un peu plus présents que ceux de La Fortune. Ces tannins, même s'ils concentrent la texture du vin, restent cependant soyeux et donnent à La Digoine une sensation saline détendant le vin et le rendant très digeste.

Comme à son habitude, on sent que ce vin est nourri par l'énergie du terroir qui s'exprime à travers un fruit mûr. Il demande quelques années avant de profiter de son expression franche et juteuse.

DOMAINE DE VILLAINÉ

Propriétaire à Bouzeron et Rully

Mercurey « Les Montots » 2022

 La bouche déploie des arômes denses de fruits rouges avec des tanins puissants arrondis par un boisé discret. Cela lui octroie une texture à nouveau salivante qui rend le vin souple et juteux à la fois. A besoin de temps pour que tout s'harmonise.

Nécessite quelques années avant de le déguster afin de laisser au vin le temps de relier le fruit de pinot noir avec l'expression de son terroir.

Rully 1^{ER} Cru « Les Champs Cloux » Rouge 2021

 Même si on perçoit une légère réduction à l'ouverture de la bouteille, le nez reste très accessible et porté par une expression de fruit très agréable.

En bouche, l'intensité du fruit domine sans gêner une expression fraîche, lumineuse et élégante de son terroir. C'est un vin au boisé discret, d'un bel équilibre aromatique.

A aérer avant toute dégustation et à boire dans les 3-5 ans.

Rully 1^{ER} Cru « Cloux » 2021

 On perçoit également pour ce vin une légère réduction à l'ouverture.

Ce vin exprime un beau niveau de fraîcheur aromatique lié à la maturité du fruit et à l'usage de la vendange entière (80%). Cela lui donne une texture dense et profonde qui n'enlève en rien son élégance. Bien au contraire. Cela éveille l'acidité du vin qui fait ressortir son côté à la fois racé et délicat. Un grand vin.

A aérer avant toute dégustation et à boire dans les 5 à 10 ans.

Santenay 1^{ER} Cru « Passetemps » 2021

 La vigne de notre Santenay 1er Cru « Passetemps » ayant été « méchamment » gelée en avril 2021, j'avais pris la décision de l'intégrer à la Cuvée Ronde ayant servie à produire le Bourgogne Rouge 2021.

Vous retrouverez ce vin dès le millésime 2022.