

DOMAINE DE VILLAINÉ

Propriétaire à Bouzeron et Rully

PRÉSENTATION DES VINS

Bouzeron, 02 décembre 2020

En 2019, malgré la sécheresse, sévère et implacable, la belle qualité des jus que nous avons atteint n'est pas que le reflet des effets climatiques du millésime. Au contraire, grâce aux ressources en eau provenant du sol, du monde d'en-dessous, des sources naturelles dont les réserves ont été reconstituées pendant l'hiver de 2018, et des quelques pluies bénéfiques, les vignes ont pu s'abreuver et pour les fruits atteindre des maturités par maturation (maturité obtenue par l'équilibre naturel entre les sucres, les acidités et le PH) et non par concentration.

A l'aide de cette « eau de terroir », nos vins blancs ont conservé une belle fraîcheur. Le vrai impact de la sécheresse tient à l'épaisseur des peaux de raisin. Elles se sont épaissies pour mieux résister à la chaleur et aux piqûres du soleil. Ce faisant, nous avons, de plus en plus, dans nos vins blancs des notes d'amertume de peau, qui loin de les « serrer », les rafraîchissent et semblent se substituer petit à petit à l'acidité.

Pour nos vins rouges, grâce à un état sanitaire parfait des raisins, et à un contrôle des températures indispensable pour éviter toute déviance pendant la cuvaison des raisins de pinot noir, et minimiser ainsi les expressions aromatiques liées à la météo, nous avons pu révéler, à travers des vins, certes puissants mais « détendus » chacun de leur terroir autant que possible.

En les dégustant, nous espérons que vous serez surpris par leur équilibre entre structure et buvabilité, concentration et digestibilité, amertume et sapidité, et que vous aurez autant de plaisir que nous en avons eu de retrouver, à travers chacun de nos vins, la dimension originale de chacun de leur terroir.

En ce qui concerne nos premiers crus, ils sont tous proposés dans le millésime 2018. Leur vinification et élevage, étant un peu plus long, nous les proposons toujours avec un an de décalage.

DOMAINE DE VILLAINÉ

Propriétaire à Bouzeron et Rully

Nos Vins de Bouzeron

Bouzeron 2019



La traduction du terroir à travers le cépage aligoté doré fait ressortir en le dégustant, des sensations de vivacité avec un nez franc, puissant, s'accordant entre des notes de craie, de fleurs de haies telles que aubépines, acacias et des notes poivrées, ou encore celles du croissant et de la brioche dorée. La bouche tout en étant ronde, dense, reste bien fraîche, vibrante d'une énergie minérale et d'une amertume désaltérante. On a envie de le « grumer ».

Bourgogne Côte Chalonnaise « Les Clous Aimé » 2019



D'une belle robe dorée et translucide, ce vin est riche voire opulent au nez évoquant des notes de fruits à noyau et à chair jaune. Franche, la bouche, tout en gourmandise et mâche, reste également rafraîchissante avec une finale minérale d'alcool blanc. Une expression précise, gourmande et digeste du Chardonnay.

Bourgogne Côte Chalonnaise « La Digoine » 2019



Vin d'une énergie communicative, avec un nez de fruits rouges frais, franc et net alors que la bouche est toute vibrante, charnue, juteuse, soyeuse et droite. Un vin d'une belle intensité aromatique et d'une grande appétence. Une grande Digoine que nous vous proposons là.

DOMAINE DE VILLAINÉ

Propriétaire à Bouzeron et Rully

Nos Vins de Rully

Rully 1^{er} Cru « Rabourcé » 2018 : NOUVEAUTÉ *

Pour un premier millésime, ce vin a été tout de suite marqué par son « terroir » constitué d'argile blanche, avec un nez opulent d'arômes de fruits à chair blanche, de notes crayeuses, de verveine et de toast grillé, légèrement boisé dû à une vinification et un élevage dans un foudre en bois neuf. La bouche est belle, fine et charnue, fruitée et très digeste, avec une très belle persistance aromatique rappelant le noyau de cerise en fin de bouche.

Rully 1^{er} Cru « Raclot » 2018 : NOUVEAUTÉ *

Avec au nez des arômes de fruits à chair blanche, des notes légèrement miellées de pêche et d'abricot, ce vin propose en bouche une exacte expression de son terroir : généreux, consistant, avec une trame minérale et cristalline allongeant la sensation de fraîcheur et de plaisir renouvelé à chaque gorgée.

Rully 1^{er} Cru « Cloux » Blanc 2018 : NOUVEAUTÉ *

Pour un premier millésime dans ce Climat des Cloux, nous nous sommes appuyés sur la qualité de son terroir, et de sa vigne, plantée face au levant, sur des pentes abruptes au sol argilo-calcaire caillouteux. Cela donne un vin riche sans être opulent dont la profondeur du jus laisse augurer d'une belle énergie, joyeuse et persistante. Le nez est d'une grande finesse aromatique et on peut percevoir le travail effectué sur le boisé avec une partie de la vinification et de l'élevage effectués dans un foudre en bois. La trame aromatique en bouche s'appuie sur une légère pointe amère lui assurant une finale fraîche, élégante et joyeuse. Exprime presque le profil de certains Chassagne-Montrachet.

Rully 1^{er} Cru « Montpalais » 2018



C'est un vin charmant, rond et séducteur à la fois. Une belle expression, à travers son fruit et sa cristallinité de son terroir calcaire et caillouteux. Sa subtile harmonie entre le fruit, l'amertume de sa peau et l'acidité le rend très digeste, joyeux dans son expression aromatique.

Rully « Les Saints Jacques » 2019



Avec un nez tranchant, précis et finement boisé, une bouche énergique et puissante, presque tannique et salivante, ce vin montre bien qu'il est presque « marié » au calcaire de son terroir. D'une grande pureté aromatique, il est l'expression même à travers son énergie fruitée, salivante et digeste, de son sol argilo-calcaire et de son sous-sol marno-calcaire.

DOMAINE DE VILLAINÉ

Propriétaire à Bouzeron et Rully

Rully 1^{er} Cru « Margotés » 2018



Climat situé à l'extrême Sud de l'Appellation Rully et voisin de notre 1er Cru « Grésigny », notre « Margotés » 2018 mêle au nez des arômes floraux de fleurs de sentiers (chèvrefeuille, aubépine), de fruits à chair blanche comme la pêche ou le coing, et d'amandes fraîches, rehaussés par une sensation crayeuse, minérale liée à la présence de roche calcaire et marneuse.

Et cette sensation de fraîcheur se poursuit en bouche dont on perçoit la qualité du jus, la profondeur des saveurs qui s'accordent entre elles pour offrir une finale d'une grande pureté minérale et d'une complexité surprenante.

Rully 1^{er} Cru « Cloux » Rouge 2018 : NOUVEAUTÉ *

Un autre de nos nouveaux vins dont nous sommes heureux et surpris par la qualité. Le nez, légèrement timide est élégant et fin, il offre des parfums de fruits rouges tels que la framboise ou la groseille.

Sa bouche est d'une délicatesse rare, et la mémoire du jus plein et délicat de pinot noir se fait sentir grâce à des tanins soyeux rendant ce vin très élégant et velouté. Timide dans l'expression de son fruit, mais d'une grande finesse aromatique, il exprime déjà une grande complexité qui va s'étoffer avec l'âge.

Rully 1^{er} Cru « Champs Cloux » 2018



Légèrement réservé au nez, ce vin se dévoile petit à petit avec des arômes de fruits noirs et rouges comme le cassis, la groseille ou la framboise et de fleurs printanières telles que le cerisier ou le lilas. En bouche, il est structuré, offrant des beaux volumes intenses, avec une mâche rappelant le nez fruité. Les tanins restent discrets. C'est un vin à l'expression presque rustique dans sa jeunesse mais qui avec l'âge atteindra une finesse et une densité aromatique qui nous laisse espérer beaucoup de plaisir.

Rully 1^{er} Cru « Grésigny » 2018



Son terroir calcaire et de roche argileuse s'exprime parfaitement au nez avec des notes de fruits à chair blanche et de fleurs blanches, élégant et minéral rendant le vin déjà très appétant. Sa bouche reste pour nous un modèle d'équilibre entre générosité, concentration du fruit et fraîcheur minérale lui permettant de tenir le temps et d'offrir une finale ample, généreuse et savoureuse.

DOMAINE DE VILLAINÉ

Propriétaire à Bouzeron et Rully

Notre Vin de Mercurey

Mercurey « Les Montots » 2019



Vin coloré et puissant dont nous avons l'habitude d'une certaine austérité de jeunesse. Il n'en est rien avec ce 2019 tout en finesse et fraîcheur aromatique au nez. La bouche « se mâche » avec plaisir. C'est un Mercurey à l'expression délicate du jus de framboise, aux tanins soyeux et murs. L'équilibre entre le fruit, l'acidité, l'alcool lui confère une heureuse complexité aromatique et gustative. C'est un vin racé d'une surprenante fraîcheur aromatique et d'un vrai potentiel de garde.

Notre Vin de Santenay

Santenay 1^{er} Cru « Passetemps » 2018



Depuis que nous cultivons la vigne sur ce Climat de Passetemps, nous commençons enfin à mieux comprendre son terroir qui permet d'offrir un vin au nez frais, presque floral (pivoine et violette), riche, fruité (noyau de cerise), et très expressif. La bouche offre une attaque salivante, ciselée tout en étant ample et propose des jolis tanins plus soyeux que suaves donnant une impression de velours très agréable. Un vrai vin de garde.

Notre Vin de Saint-Aubin

Saint-Aubin 1^{er} Cru « Les Perrières » 2018



Avec cette unique incursion depuis 2014 du domaine en Côte de Beaune (avec le Santenay 1^{er} Cru rouge « Passetemps » en 2011), nous arrivons petit à petit à faire parler ce terroir alternant argiles fines, couches caillouteuses avec présence de calcaire et de marnes. Ce vin révèle au nez une maturité de fruits à chair blanche et jaune, d'épices douces qui emmènent vers des notes plus minérales et rafraichissantes. En bouche, la présence d'une sensation d'amer de peau du raisin et d'une certaine salinité qui révèlent peut-être le subtil équilibre entre le fruit et son terroir, sont soulignées par l'élevage sous-bois en fûts et demi-muids durant 18 mois. Cette impression dense de matière en bouche fonctionne bien avec cette sensation de fraîcheur acidulée qui reste présente jusqu'à la finale. Peut attendre deux ou trois ans avant d'être dégusté ou bu pour révéler sa vraie nature.

