

DOMAINE DE VILLAINE

Propriétaire à Bouzeron

BOURGOGNE

Bourgogne Côte Chalonnaise

LES CLOUS AIMÉ

2021



DESCRIPTION

Les Clous Aimé (anciennement dénommé Les Clous) provient de sept parcelles différentes de chardonnay situées sur l'aire d'appellation Bouzeron. Orientés au Sud, où, en été, le raisin mûrit à l'abri du vent du Nord.

Notre vigne est plantée à partir de sélections du cépage Chardonnay que nous avons choisies pour leurs rendements modérés.

Les anciens du village de Bouzeron avaient l'habitude de dire, lorsqu'ils se rendaient dans les vignes de chardonnay à Bouzeron, qu'ils allaient dans "Les Clous Aimé".

Ce que les anciens disaient, j'ai souhaité l'écrire sur l'étiquette de notre Bourgogne côte Chalonnaise blanc pour les honorer.

Les Clous Aimé est avant tout un vin de garde. Issu de vieilles vignes et d'un terroir à dominance calcaire, il présente dans sa jeunesse un caractère très pur et minéral, mais pour l'apprécier pleinement, il faut savoir l'attendre et ce n'est qu'après 5 à 7 ans qu'il révèle la finesse et la complexité de ses arômes.

Il faut le servir entre 12 et 14 degrés avec des poissons, des viandes blanches (en évitant les sauces trop relevées) et certains fromages: chèvres, reblochon, beaufort, comté.

MILLÉSIME

Il s'agit d'une des « Cuvées Rondes » que nous avons décidé de faire. En plus des raisins de chardonnay provenant des parcelles à Bouzeron qui composent traditionnellement ce « Clous Aimé », nous avons décidé d'assembler le vin qui en est issu avec celui de Rully « Les Saint Jacques ».

DÉGUSTATION

Cela donne un vin qui allie la rondeur du fruit de chardonnay provenant des coteaux de Bouzeron avec ses arômes de fleurs blanches et la profondeur du terroir de Rully Les Saint-Jacques, plus limoneux que celui de Bouzeron avec ses notes minérales et citronnées très rafraichissantes.

A boire sur la jeunesse du fruit.

www.de-villaine.com



TASTEVINAGE®