

DOMAINE DE VILLAINÉ

Propriétaire à Bouzeron

BOURGOGNE

BOUZERON

2016



DESCRIPTION

Notre Bouzeron est issu de vignes d'Aligoté situées sur les meilleurs coteaux de l'Appellation. Depuis notre installation à Bouzeron en 1973, nous avons sélectionné, dans les très vieilles vignes de Bouzeron, où elles étaient de tradition, des variétés dites "dorées" qui, par opposition aux types dits "verts", donnent de plus petits rendements et des vins aromatiques plus fins.

Notre Bouzeron est un vin vif et fruité comme le veut le cépage, mais il présente aussi une finesse et une "rondeur" qui tiennent au caractère original du terroir.

Il faut apprécier ses qualités de fraîcheur et de "fruit" en le buvant jeune dans ses deux à trois premières années.

Puis, avec le temps, notre Bouzeron prend du "gras", de l'ampleur et peut se garder une dizaine d'années. Il faut le servir autour de 12 degrés, en apéritif ou avec des fruits de mer, des poissons et de nombreux fromages: chèvres, cantal, beaufort, parmesan, roquefort.

ELABORATION

Cueilli et trié à la main, le raisin est mis « entier » sur le pressoir. Le pressurage pneumatique est lent et doux afin d'obtenir des jus clairs et sans astringence. Les moûts fermentent en fûts, en cuves et foudres de chêne, où la température est contrôlée afin de conserver la fraîcheur et les arômes spécifiques de chaque vin.

DÉGUSTATION

Nos vignes d'appellation Bouzeron, situées pour la plupart en haut de coteau, ont particulièrement souffert du gel. La production s'en est trouvée diminuée d'environ 30%.

Ce Bouzeron 2016 est plus floral que fruité et reste très frais, grâce à une acidité présente. Cette vivacité, comme d'habitude, est générée par la particularité des sols marno-calcaires de Bouzeron. Riche, rond et vif à la fois, le toucher de bouche oscille entre la richesse du fruit, la rondeur issue d'une bonne maturité et la présence d'une salinité, d'une sapidité qui rend le vin extrêmement digeste.

REVUE DE PRESSE

[2011.06.06](#)

[Sommelier Journal- April 30, 2011](#)

[2013.01.04](#)

[Revue des Vins de France, septembre 2012, n°564, page 204](#)

[Télécharger](#)

[2013.03.01](#)

[VIN BLANC by Jim Harrison](#)

[Télécharger](#)

[2013.03.01](#)

[Conte du Rossignol chanteur découvrant Bouzeron](#)

[Télécharger](#)

[2013.03.01](#)

[Aligoté's Return: The World of Wine issue 35 2012, page 136](#)

[Télécharger](#)

2014.09.05

Revue des Vins de France, septembre 2012

DOMAINE A. et P. de VILLAIN: L'ALIGOTE EN MAGESTE

Domaine A. et P. de Villaine: l'aligoté en majesté

2017.07.05

L'Ô des vignes 06/07/17

Retrouvez nos vins à l'Ô des vignes le jeudi 6 juillet 2017

Flyer Ô des vignes

2018.06.12

New York Time May 31, 2018

2019.12.17

"L'aligoté, de 1900 à nos jours" par Jean Rosen

Cette communication donnée lors de la journée consacrée à l'aligoté par l'association VITAE à Chalon-sur-Saône le 30 novembre 2019 fait suite à celle de Guillaume Grillon qui concernait l'histoire de ce cépage jusqu'à et y compris la célèbre Ampélographie de Viala & Vermorel parue peu après 1900, qui résume les acquis des précédentes études.

Nous tenterons ici, à travers une sélection divisée en trois parties chronologiques, de faire un tour d'horizon des diverses apparitions du cépage en question et du vin qu'il produit dans des domaines très divers, une sorte de florilège de l'aligoté de 1900 à nos jours.

"L'aligoté, de 1900 à nos jours" par Jean Rosen

2019.12.17

"Ligoté à L'aligoté" Bourgogne magazine Novembre 2019

"Ligoté à L'aligoté" Bourgogne magazine Novembre 2019

2019.12.17

DBM Nov-Dec 2019

DBM Nov-Dec 2019