

DOMAINE DE VILLAINÉ

Propriétaire à Bouzeron

BOURGOGNE

BOUZERON

2017

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'année. 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

Nous avons mis en vente une "cuvée de printemps" en début d'année 2018. Celle-ci étant épuisée, nous sommes ravis de vous proposer notre Bouzeron 2017 qui a bénéficié d'un élevage un peu plus long (5mois) en foudre bois.

Cela donne un vin particulièrement intense au nez avec des notes florales de fleurs blanches complétées en bouche par une sensation de fruit à chair blanche. L'acidité qui reste présente amène une belle fraîcheur, une sensation saline qui le rend très digeste.



www.de-villaine.com